elgourmet.com

Lyrsa
GRUPO IQ

FERRAN ADRIÀ
ENCUENTRO CON EL MEJOR DEL MUNDO

EUGENIA LEÓN
LA ARMONÍA DE LOS INGREDIENTES

RESTAURANTE REVIEW
BISTROT ARLEQUÍN, RINCÓN POLACO

JUL 2009
28

~~60 pesos~~
50 pesos

Cervezas
espumoso placer

MENÚ PERUANO
POR ROBERTO GRAU DE ASTRID & GASTÓN

DE VIAJE
MARRUECOS, LA RUTA DE LAS ESPECIAS

* CERVEZA MEXICANA ARTESANAL
LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES Y SU PROCESO DE ELABORACIÓN

EL QUE SABE, SABE.

07330022460689 www.gmodelo.com TODO CON MEDIDA

Sigamos contando historias

"Gastrónomo no se nace: se deviene. Es un proceso de maduración, lento y no desprovisto de sorpresas amargas, desencantos de amor, esperanzas frustradas. Uno pasa de la certeza infantil absoluta basada en la invariabilidad de la alimentación láctica, hasta la duda sistemática frente al diluvio interminable de propuestas de sabores. Las modas y los gustos varían, y el que observa sus evoluciones puede perder confianza en la solidez de sus propias opiniones".

GIORGIO DE'ANGELI

Alguien, alguna vez, me dijo que lo importante cuando uno se va no es lo que se lleva, sino lo que deja a su paso. Por eso no creo que el fallecimiento del gastrónomo y presidente de Slow Food México haya dejado un gran vacío en el mundo gastronómico. Yo, más bien, estoy segura de que su presencia dejó un lleno total, y si bien nos hubiera gustado tenerlo más tiempo con nosotros, su legado no sólo a través de sus libros, sus enseñanzas o el movimiento Slow Food en México, sino a través de las personas que tocó, continúa bien vivo.

El Dr. Giorgio De'Angeli, nacido en Italia, pero radicado en México desde hace casi medio siglo, se fue a los 85 años, a finales de mayo. Junto con su esposa, Alicia, realizó varios proyectos como el Larousse de la gastronomía mexicana, el libro *Cocina Mexicana para el mundo*, y el restaurante El Tajín, por tan sólo mencionar algunos de sus cientos de proyectos, donde se revelaba su inevitable pasión y amor por la gastronomía buena, limpia y justa, preceptos de Slow Food que él difundió como su presidente en México, haciendo la diferencia no sólo para los amantes de la culinaria, sino también para muchos productores y campesinos mexicanos.

Su sentido del humor ácido y su gran interés por marcar una diferencia, son seguramente dos de sus grandes virtudes. Sus palabras claras, directas, gentiles y siempre impecablemente seleccionadas, se encuentran plasmadas en cientos de artículos y ensayos publicados, así como en libros no sólo de cocina, sino de crítica de restaurantes y de vinos.

Definitivamente, nunca será suficiente de Giorgio De'Angeli, siempre nos hará falta un poco más de lo que tenía para compartir, siempre harán falta en la gastronomía y en el mundo personajes como él. Sin embargo, hay mucho que hacer aún con lo mucho que sí dejó, darle continuidad a lo que alguna vez comenzó y que a muchos nos ha cambiado la forma de ver la gastronomía y todo lo que ella implica.

La revista *elgourmet.com* expresa su más sentido pésame a los familiares y amigos del Dr. Giorgio De'Angeli, un gastrónomo lleno de historias, de anécdotas y vivencias, que con hablar pausado y gentil compartía con todo aquél que se acercara a escuchar.

Fabi.

FABIOLA DE LA FUENTE
EDITORA

elgourmet.com

#28

CONTENIDOS

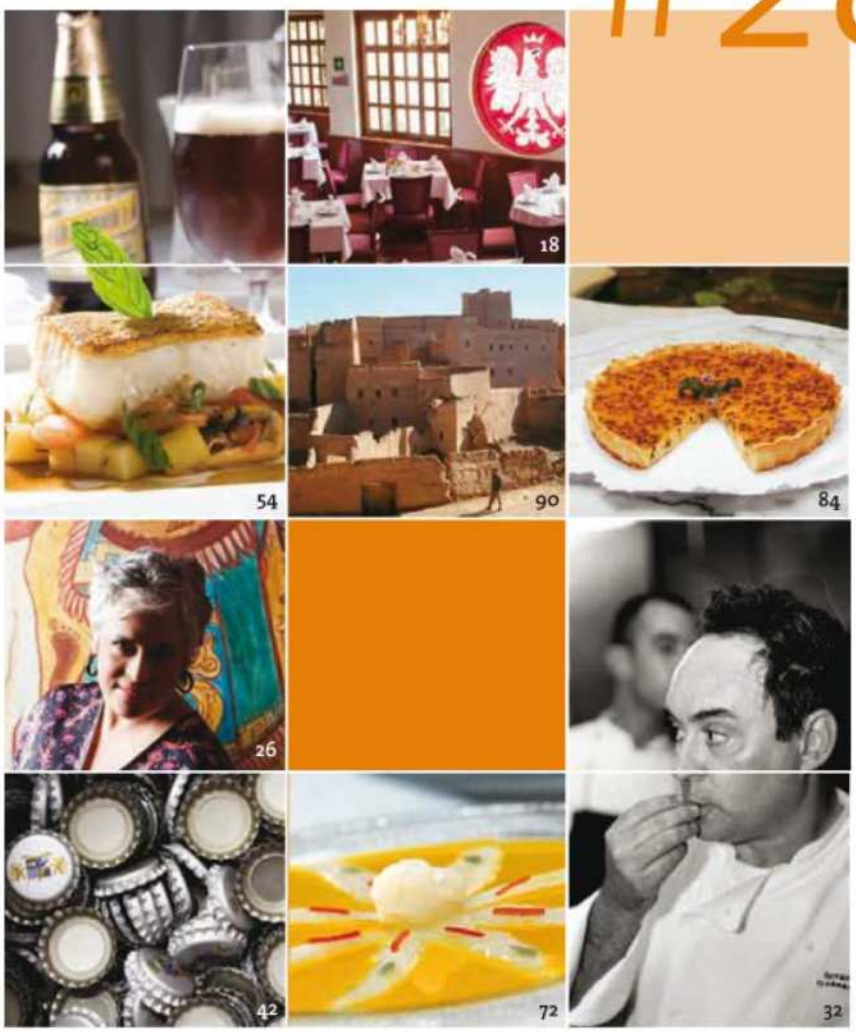
26 Eugenia León
entrevista con una artista enamorada de México y su cultura culinaria.

32 Ferran Adrià
estuvimos con el cocinero pentacampeón del mundo. Dijo que el tiempo dirá si su propuesta debe pasar a la historia, y nos dejó una receta para hacer en casa.

54 producto del mes
cuatro reconocidos chefs nos dicen cuál es su cerveza favorita y comparten sus recetas elaboradas con esta bebida.

72 suspiro limeño
un menú peruano para maravillar los sentidos, por Roberto Grau, del restaurante Astrid & Gastón.

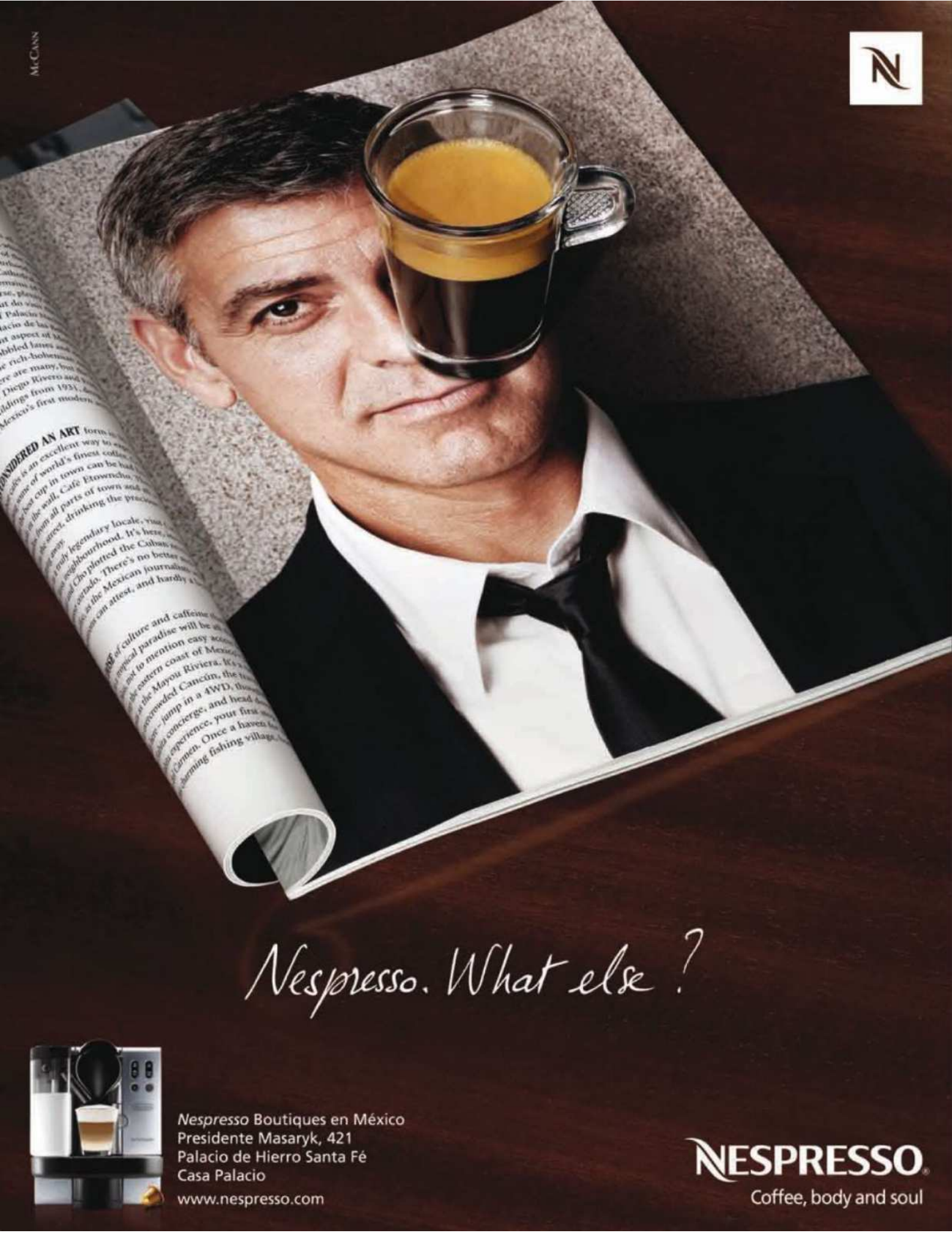
90 de viaje
Marruecos, el camino de las especias.



SECCIONES

3 CARTA EDITORIAL
8 NOVEDADES
18 REVIEW: RINCÓN POLACO, BISTROT ARLEQUÍN
22 COMER EN MONTEVIDEO
38 HISTORIA DE LA CERVEZA
42 CERVEZA MEXICANA
84 HORA GOLOSA
86 GUÍA DE CERVEZAS
98 PROGRAMACIÓN

Foto de Fernando Gómez Carbajal
Producción de César Casalone


McCann
Nespresso. What else ?
Nespresso Boutiques en México
Presidente Masaryk, 421
Palacio de Hierro Santa Fé
Casa Palacio
www.nespresso.com
NESPRESSO.
Coffee, body and soul

elgourmet.com

La revista elgourmet.com y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A. Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Revista elgourmet.com México

Publishers | Raúl Sayrols, Luis Sayrols, Jesús Diez
Editora de México | Fabiola de la Fuente (fabiola.delafuente@lyrsa.com.mx)
Coordinadora Editorial | Angélica Hernández (angelica.hernandez@lyrsa.com.mx)
Fotografía México | Fernando Gómez Carbajal
Retoque | Oscar Hernández
Producción México | Cesar Casalone
Redacción | Anais Penagos
Diseño México | Alejandro Fortuna
Colaboradores | Ana Saldaña, Natalia Garzón, Edgar Fernando Cruz, Carmen "Titita" Ramirez Degollado, Maria Teresa Degollado, Verónica Ocvirk, Jesús Diez.
Director de Relaciones Públicas | Horacio Quintana (horacio.quintana@lyrsa.com.mx)
Edición Digital | Francisca Yolin
Relaciones Públicas | Andrea Di Martino
Dirección de Mercadotecnia | Victor Hermosillo
Dirección Comercial | Carlos Ostos
Ventas | Miguel Ángel Escalona (ventas@lyrsa.com.mx)
Asistente Comercial | Ana Laura Guerrero
Ventas Publicidad 38 72 20 00 ext. 212
Suscripciones y Telemarketing | Citlalli Morales (citlalli.morales@lyrsa.com.mx)
(55) 38 72 20 77 0 49 Llamada sin costo 01 800 08 76 797
Prensa | Laura Otero
Distribución | Rosario García
Gerente de Producción | Enrique Flores
Gerente de Sistemas | Cesar Cordero

Editorial Metrosexual, una empresa de Lyrsa Editores
Homero 909, Polanco C.P. 11560, México D.F.
Tel. (55) 38 72 20 00

GRUPO Q

Grupo Q Latin America
Publishers | Lucas Jinkis + Diego Allami
Gerente | Diego Waciarz
Editor General | Facundo Di Genova
Editor | Alejandro Gorenstein
Director de Arte | Alejandro López Mella
Diseño | Sebastián Delucchi
Coordinación | Valeria Mollo
Corrección | Adriana Kogan
Jefe de ventas publishing | Pablo Barone
Ejecutivo de cuentas | Sebastián Rolando

Grupo Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528 PB, Vicente López, Buenos Aires, Argentina
Tel.: 54 11 4718-9400 y rotativas
Directores | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

Pramer S.C.A. | Bonpland 1745, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 54 11 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
Directora de Contenidos | Lucía Suárez
Productora General elgourmet.com | María Marta Massara
Directora Comercial | Elizabeth James
Coordinador de Ventas Internacionales | Santiago Cosentino

REPRESENTANTES COMERCIALES DE LA SEÑAL elgourmet.com

PRAMER
Elizabeth James
Ad Sales VP
ejames@pramer.tv
avisos.mexico@pramer.tv

MÉXICO
WARNER BROS LAAS
Sharon Zyman
Nicolas Martin de Nicolas
Teléfono: 91 77 72 00
Dirección: Av. Prol. Paseo de la Reforma #1236 piso 7 Col. Santa Fé c.p. 05348 México D.F.

VENEZUELA
GRUPO 10
Contacto Comercial: Kendy Franco
Correo: kendyfranco@grupo10.com.ve
Dirección: Los Laboratorios Edificio 210 Los Ruices. Caracas, Venezuela
Teléfono: +(58) 212-239-7516

COLOMBIA
AD MEDIA LTDA
Dirección: Carrera 18C # 121-40 Of. 201
Bogotá
Teléfonos: (571) 619 2017 / 619 2003

CENTROAMÉRICA
MEDIOS INTERNACIONALES
Dario Godoy
89 av. Norte y Calle Al Mirador, World Trade Center Torre 2 Of 301, San Salvador, El Salvador
Teléfonos: 2259 0806 / 2259 0807

elgourmet.com

© G.elgourmet.com MARCA REGISTRADA PROPIEDAD DE PRAMER, S.C.A. Revista mensual 2007 editada por Editorial Metrosexual, S.A. de C.V., con domicilio Homero 909 Col. Polanco, C.P. 11560, México D.F. Tel. 38 72 20 00. elgourmet.com México es una publicación de Editorial Metrosexual, S.A. de C.V., bajo licencia otorgada por GRUPO Q, S.A., con el número de reserva en trámite, otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título No. En trámite; Certificado de Licitud de Contenido No. En trámite, ambos expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Editor Responsable: Fabiola de la Fuente. Distribuidor Exclusivo en el Interior de la República PUBLICACIONES CITEM, S.A. DE C.V., teléfono 52 38 02 00 y en el Distrito Federal por: DESPACHO EVERARDO FLORES Tel. 51 28 66 70. Impreso en Compañía Impresora El Universal, Allende 176 Col. Guerrero, México D.F., Tel. 51 17 01 90. ADVERTENCIA: QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL EDITORIAL E INFORMACIÓN PUBLICADA EN ESTE NÚMERO SIN AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE EDITORIAL METROSEXUAL, S.A. de C.V. Esta es una publicación para todo público.

Sabe a
La Costeña.
Sabe a
México.
MAYO
NÍZA
TE
La Costeña
¡por sabor!
La Costeña
Mayonesa
Con jugo de limones
www.lacostena.com.mx
MAYONÍZATE SANAMENTE

LA LO RE NA®
RESTAURANTE

NUEVOS SCONES

· BLUEBERRY
INTEGRAL SIN AZÚCAR
· BLUEBERRY
· JITOMATE CON
PARMESANO Y ROMERO

¡VEN A PROBARLOS!

Lunes a sábado *7:30 A 23:00 hrs.*
Domingo *7:30 A 18:00 hrs.*

MONTE LÍBANO 265
TEL. 52024594
www.lalorena.com.mx

Puro sabor a mezcal

Se presentó por segundo año consecutivo la campaña "Siente Mezcal, Nuestra Esencia" en una exposición en el Club de Banqueros en la capital mexicana. La muestra tuvo como objetivo difundir y enaltecer todo lo referente a las cualidades de esta bebida 100% mexicana y una de las más reconocidas en el mundo. Productores de los siete estados que cuentan con la denominación de origen fueron los anfitriones del evento.

Puerta de sabores

Recientemente fue inagurado con éxito el restaurante Puerta de Castilla, en Santa Fe, a la batuta del chef Mauricio López, un lugar con alma medieval y 50 años de herencia gastronómica. Algunas de sus especialidades son: lechón asado al modo de Segovia, cordero lechal al horno de leña, lomo de Huachinango deshuesado a las brasas, además de su barra de mariscos. Cuenta con más de setenta etiquetas provenientes de las regiones vinícolas de España más destacadas. Durante junio, el Grupo Castellano presentó la primera muestra de Cocina Manchega de vanguardia en sus cinco restaurantes, una inspiración del chef Mauricio López y Rubén Sánchez, chef ejecutivo del restaurante El Bodegón, en Castilla-La Mancha, España.

Liberan nueva cosecha

En junio, se liberó la nueva cosecha de Monte Xanic Merlot 2005.
La cosecha de este vino se caracterizó por ser un año de abundantes lluvias en el valle, lo que favoreció a los viñedos. Es un vino de gran frutalidad, excelente cuerpo y alta complejidad. Se distingue por su color rojo profundo, es brillante con reflejos teja y en nariz, potente con notas de fruta roja madura. Los aromas de la barrica complementan las características frutales del vino con recuerdos de cacao y canela. En boca muestra una gran estructura marcada por una larga sensación aterciopelada y un final sedoso. Según palabras de la directora comercial de Monte Xanic, Mariana Martínez de Velasco, es uno de los mejores vinos de esta cosecha.

El *champagne* está en Cannes

Moët & Chandon inició el "Moët Lounge Cannes 2009", un exclusivo *hotspot* vip con sede en la playa privada Baôli Beach con un restaurante gourmet creado por el renombrado destino de la Riviera Francesa para celebrar el 62° festival anual de Cannes. Durante el festival, Möet invitó a las máximas celebridades y cineastas a autografiar botellas *Nebuchadnezzar* de 15 litros para donaciones caritativas, una ya legendaria tradición con la que la casa comenzó hace décadas en festivales y premiaciones de cine alrededor del mundo.

VICTORINOX
125 YEARS YOUR COMPANION FOR LIFE
De venta en: ZÜRICH
Victorinox México S.A. de C.V.
Av. Hermanos Serdán No. 217 Col. Reforma Oriente 72029 Puebla, Pue. 01 (222) 266 83 30 victorinox@victorinox.com.mx
NAVAJAS SUIZAS CUCHILLERÍA RELOJES EQUIPAJE MODA PERFUMES | WWW.VICTORINOX.COM.MX

dao
RESTAURANTE
AHORA EN POLNACO
CON EL PATO
TE REGALÁOS 2 COPAS
DEL MEJOR
VINO DE IMPORTACIÓN.

Polanco
Homero No. 716
Esq. Aristóteles
Reservaciones
5203 1414

Tequisquiapan, queso y vino

Por 27° ocasión se celebró la Feria Nacional del Queso y el Vino Tequisquiapan 2009. El parque la Pila fue el recinto dónde se realizaron eventos musicales, talleres, exposiciones de arte, programas gastronómicos y el premio Joven Sommelier. Asimismo, se reunió toda la industria quesera y vinícola, a través de talleres de elaboración de productos, catas impartidas por reconocidos sommeliers, conferencias y actividades para niños. Participaron las más importantes casas vinícolas como: Freixenet, La Redonda, L.A. Cetto, Casa Madero, entre otros. Importadores de vinos de otros países (Australia, Chile, Argentina, Sudáfrica, Urugay, Francia, España e Italia), productores de lácteos y quesos artesanales, comercializadores de charcutería, proveedores de cristalería y casa de artesanía fina.

Vino mexicano a la cabeza

Durante la sexta edición del "Concours Mondial de Bruxelles" en Valencia, España, Nebbiolo Reserva Privada 2004 de la vinícola L.A. Cetto ganó medalla de plata frente a 6.289 vinos y espirituosos provenientes de 54 países productores. Asimismo, durante el "Tasters Guild Rapids International Wine", en Michigan, a este mismo vino le otorgaron medalla de Doble Oro.
Nebbiolo Reserva Privada 2004 es de color rubí intenso con reflejos granate, limpio y brillante. Aromas a frutos rojos y negros maduros; en boca es frutal y especiado, con recuerdos a tabaco, cuero y nuez.
Durante este mismo evento, ganaron tres medallas más para la Vinícola L.A. Cetto: una de oro para Barbera 2007, de plata para el Petit Sirah 2007 y de bronce para el Zinfandel 2007.

Y la mafia sigue...

Recientemente, el restaurante Controne presentó parte de su nuevo menú, platillos favoritos de la mafia italiana de los años treinta Espárragos gratinados con queso parmesano, *bruschettas* con pan casero, ajo y jitomate fresco, pimientos morrón salteados en ajo, salmón a las brasas, entre otros muchos platillos que forman parte de la nueva carta de este restaurante italoargentino. Los dueños de Controne dicen que todas estas recetas hacían felices a las más connotadas familias de mafiosos (Los Corleone, los Capone, los Catalano y los Controne). La carta de vinos es amplia y bien seleccionada. Cuenta con etiquetas españolas, argentinas, chilenas, uruguayas y mexicanas.

Un respiro al Sur

Hace unos meses abrió sus puertas Piegari, ubicado en el sur de la Ciudad de México, en Avenida de la Paz, un restaurante italoargentino que trae como propuesta cocina casera con generosas porciones para compartir con el plus de un elegante servicio. Además de la comida, bien vale la pena visitar esta casona que le da vida al restaurante por ser una amplia y estupenda residencia histórica de México, protegida por el instituto Nacional de Antropología e Historia por su valor arquitectónico. Piegari San Ángel es la segunda sucursal en México y se ha distinguido por sus pastas hechas en casa y espléndidos cortes de carne servidos en generosas porciones.

Paella para todos

A finales de mayo, se llevó a cabo en la vinícola de Freixenet, en Ezequiel Montes, Querétaro, la décima edición del Festival de la Paella, donde participaron chefs, restauranteros, universitarios y amateurs para obtener el reconocimiento de la mejor paella en sus tres categorías: presentación, originalidad y sabor. Frutas, mezcal, escamoles, ardilla, chiles asados, mariscos, embutidos, entre otros, fueron los ingredientes que utilizaron para preparar estas originales paellas llenas de sabor.

Mano a mano

GE Monogram presentó Premium Chef, una exhibición gastronómica entre dos chefs reconocidos: Moisés Sánchez, del restaurante Central Brasserie, y Salomé Álvarez Fréixas, del restaurante Ligaya, quienes participaron en un mano a mano amistoso, preparando recetas creativas sobre la base de ingredientes sorpresa. El jurado gastronómico lo integró: Federico Rogoletti, del Marentino; Kazu Kumoto, de Grupo Estoril; Carmen Ramírez Degollado "Titita", propietaria del Bajío. Los ingredientes sorpresa fueron cortesía de Oliver Sarazúa, de la Comercializadora de Productos de Acuacultura y Pesca de Baja California: Rockot, Abulón rojo, Marlin ahumado, aceite de olivo, sal ahumada, sal de mar de la laguna de Coyuca, salicornia, entre muchos otros.

Muffins de chocolate

Rinde: 5 Muffins
Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de horneado: 20 minutos

INGREDIENTES

- 150 grs. de chispas de chocolate sin azúcar
- 300 grs. de harina integral
- 20 grs. de polvo para hornear
- 180 grs. de manteca
- 50 grs. de SPLENDA® Endulzante Sin Calorías Granulado
- 3 huevos
- 150 grs. de leche baja en grasa
- 1 cdita. de vainilla

PREPARACIÓN

1. Mezclar los primeros 3 ingredientes.
2. Calentar en una olla la manteca con la leche. Dejar enfriar.
3. Añadir los huevos, la vainilla y SPLENDA® Granulado.
4. Mezclar todo hasta formar una masa cremosa.
5. Poner los capacillos en los moldes.
6. Vaciar ¼ partes de la mezcla en cada en molde para Muffins.
7. Hornear a 180°C por 20 minutos.

Bellopuerto
Julio Verne 89, Polanco
Del. Miguel Hidalgo
C.P. 11560
tel. 52 81 09 80

¡A brindar!

Para conmemorar sus 40 años de existencia, El Cardenal, restaurante de comida popular mexicana de excelencia, presentó un ensamblaje elaborado por el enólogo José Luis Durand para combinar los platillos más representativos del lugar. Picaditas de róbalo, fideo con chipolte y queso fresco, pechuga rellena con queso de cabra bañada con coloradito y tacos de pato con mole, entre otros platillos, maridan estupendamente con este varietal donde se mezcla la elagancia del Cabernet Sauvignon, la frescura del Zinfandel y los toques de frutos rojos del Petit Verdot. La venta de este vino joven será directamente en cualquiera de los restaurantes El Cardenal con un valor de 430 pesos.

Como todo un *sommelier*

Para aprender todo sobre los vinos y sus rituales, el programa ABC VINOS del canal *elgourmet.com* transmite los conocimientos más apropiados en cursos prácticos para quienes quieren interiorizarse en el mundo del vino. Debido a su excelente calidad en producción y contenido, fue nominado para el premio Martín Fierro de Cable, el reconocimiento a la televisión más importante y prestigioso en Argentina. Ahora tiene un compendio que amplia y documenta la presencia del vino en las diferentes épocas históricas y lugares geográficos. Es una colección de cuatro DVD donde muestra un recorrido a través de los temas que cualquier amante del vino debe conocer. Estará a la venta al público a partir de julio.

Festival tapatío en Nicos

Con motivo a su 52° aniversario, el restaurante Nicos llevó a cabo un festival de la gastronomía del estado de Jalisco con el nombre "Dos tapatías y Gerardo", una cocina en familia con Paulina Jarero, chef ejecutiva de Mabe, y Gerardo Vázquez Lugo, chef ejecutivo de Nicos. Entre pellizcaditas de cerdo, una degustación de sopas secas: sopa de pan de boda, de arroz relleno y de tortilla con chorizo; chiles poblanos rellenos de adobera con un jugo de jitomate y manzana, la famosa carne en su jugo; tacos de birria de cordero y como postre soletas en crema de almendra. Los vinos de autor que maridaron con estos platillos fueron representados por Paulina Vélez; dos vinos de Viñas Pijoan: Silvana y Leonora, y de Tres valles, Jalá.

NATURALMENTE

Hunt's

GRAND CUISINE

SALSA PARA PASTA

INSPIRA MOMENTOS ESPECIALES

Grand Cuisine de Hunt's®
es la Nueva Línea Premium de Salsas
para Pasta que te inspira a crear
y compartir momentos especiales.
Sus deliciosas recetas Mediterránea
y Arrabiata han sido creadas con
ingredientes selectos y la calidad
superior que sólo Hunt's®
te puede dar.

NUEVA LÍNEA

ALIMÉNTATE SANAMENTE

¡Pruébalas y sorpréndelos!

Emilio Castelar 111A, Polanco
D.F., 11560
5281.0075, 5280.6885
casaportuguesa.com.mx

Música en vivo:
Viernes y sábados a partir
de las 9:30 pm

Desayunos a partir
de las 8:00 am

casaportuguesa

Abre sus puertas

Hace un mes abrió exitosamente el esperado restaurante NOBU, a cargo del chef Jorge Mijangos, en el Centro Comercial Arcos Bosques. El lugar, que supera las dimensiones de sus antecesores de Nueva York y Las Vegas, tiene un estilo oriental *chic*, con un sinfín de detalles ecléctico muy sofisticados, terraza para sesenta personas y dos salones semiprivados para doce personas cada uno. Entre sus especialidades, se pueden encontrar *sashimi* cola marilla con jalapeño, bacalao negro con miso, ensalada de langosta, ensalada caliente de hongos, entre otros.

Mexicanas vs belgas

Con la intención de familiarizarse con el mundo de las maltas, el equipo de la revista *elgourmet.com* realizó una cata de aficionados con catorce cervezas en el restaurante la Lorena, y contó con la presencia de invitados del medio gastronómico como el chef Daniel Ovadia, la *sommelier* Pilar Merè, el *sommelier* Jesús Díez y la periodista Ana Saldaña, entre otros. Cada invitado degustó siete cervezas mexicanas comercializadas por la empresa "cervezas gourmet" y siete belgas proporcionadas por la compañía mexicana "Europa beer", dando por resultado un contraste de sabores al paladar. En esta ocasión, y debido al color, aroma, sabor, textura, entre otras características, las cervezas belgas se impusieron en el gusto de los invitados. Las favoritas de la tarde fueron Gouden Carolus Ambrio (Bélgica), MC Chouffe (Bélgica), Gouden Carolus Classic (Bélgica), Gouden Carolus Hopsinjoor (Bélgica) y la mexicana Tempus Doble Malta.

Renueva el paladar

Con aires de renovación, el restaurante Brasserie Lipp estrenó doce nuevos y deliciosos platillos de la cocina tradicional francesa que a partir de junio forman parte de los platillos recreados por el del chef Olivier Borja. Los platos del día se caracterizan por ser los platillos especiales y reflejan el gran estilo de Brasserie Lipp para hacer suya la clásica cocina francesa. El róbalo pochado con verduras y papas, y salsa holandesa; el cachete de ternera estilo Miroton con *fettucini* a la mantequilla; el filete de salmón en costra de mostaza y lentejas al jugo, son algunas de las nuevas opciones diarias.

¿qué tal cenar hoy en uno de los mejores restaurantes del país?

VISA PLATINUM

Experiencias Gastronómicas con Visa. Un programa que proporciona a los clientes Visa Platinum lo mejor de la gastronomía en México, invitándolos a probar menús exclusivos preparados por los mejores chefs del país. Un privilegio más de la tarjeta Nº 1 del mundo.

más personas alrededor del mundo van con Visa.

visa-platinum.com

VISA

¿qué tal cenar hoy en uno de los mejores restaurantes del país?

VISA PLATINUM

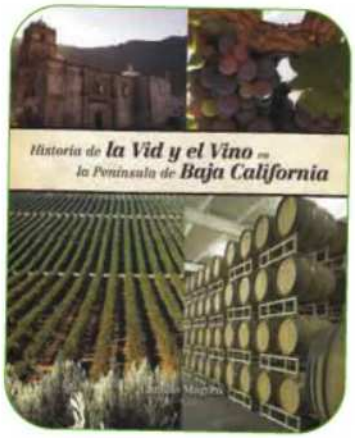
Experiencias Gastronómicas con Visa. Un programa que proporciona a los clientes Visa Platinum lo mejor de la gastronomía en México, invitándolos a probar menús exclusivos preparados por los mejores chefs del país. Un privilegio más de la tarjeta Nº 1 del mundo.

más personas alrededor del mundo van con Visa.

visa-platinum.com

VISA

El libro **de la vid**



HistoriadelaVidyelVinoenlaPeninsuladeBaja California es el nombre que lleva la nueva obra de Camilo Magoni, un libro que busca documentar la historia de la vitivinicultura en Baja California, a través de la experiencia del enólogo Magoni, quien ha transitado durante 40 años en la vitivinicultura mexicana. En dicha experiencia, acumuló vivencias e investigación, que nos narra en una amena crónica llena de recuerdos y personajes que han compartido con él sus historias y anécdotas.

De bichos y algo más

Como cada año, el restaurante Los Danzantes festejó el festival de Bichos con una cena para los amantes de la gastronomía autóctona mexicana. Para abrir el apetito se recibió con un cóctel de mezcal AM, jugo de mango, naranja y chapulines. Le siguieron unos sopecitos de caracoles con salsa de cilantro; pan de huitlacoche con gusanos de maguey y quesos de Atlixco; filete con escamoles y crema de aguacate; para terminar, un cremoso de chocolate de metate con bichos caramelizados. Cada uno de los platillos estuvo acompañado por vinos de Casa Madero. Asimismo, el restaurante ofreció los platos de temporada: degustación de bichos, sopecitos de escamoles, saquitos de acelga con gusanos de maguey en salsa guajillo, timbal de quelites, requesón y chapulines salteados, entre otros.

Paraíso de sabores

Durante junio, la Hacienda de los Morales festejó su festival gastronómico "Costa Rica Paraíso de sabores..." al mando del chef Oscar Castro O´Sullivan. Dentro del menú, se podía encontrar la crema de palmito y brócoli, camarones Don Juan, acompañados con una mezcla de plátano, curry y chipotle, cazuela de pescado y camarón, el demónico salteado, una salsa típica de Costa rica hecha a base de una salsa ácida, y para terminar, el capricho urbano, una mezcla de tiramisú y tres leches. Los vinos sugeridos fueron dos argentinos del Valle de San Juan: Graffigna Centenario y Reserva Magna de Casa Pedro Domecq.

Los mejores tes y tisanas del mundo
Visita nuestro sitio web
www.eurote.com.mx
Tel.5675-31-69
Miembro de Tea association of USA, Inc. desde el 2006

Euro te

Rincón Polaco

El reto de la constancia

Por Ana Saldaña

Los Montes Cárpatos y el Mar Báltico le impregnan un sello único a la gastronomía polaca. En su repertorio encontramos platillos de los mares más fríos, como el arenque, contrastados con los típicos guisos que uno podría degustar en una pequeña cabaña perdida en las montañas. La comida es sustanciosa. Además de las diversas preparaciones con pescados, sus especialidades incluyen platillos a base de pastas, papa, carnes y aves, tales como el pato y el ganso. También son conocidos por su charcutería.

Me reuní un martes al mediodía con Luisa, una amiga y gran conocedora de la cerveza, para realizar un experimento de esta mítica bebida con la gastronomía polaca. Llegamos al Rincón Polaco y lo primero que observamos fue su decoración; el salón es amplio y en las paredes cuelga una selección de cuadros de íconos de arte religioso. Escogimos la mesa en el primer piso, ubicada junto a un gran piano de cola. Al preguntarle al mesero si éste se usa, nos contó que cobra vida los fines de semana cuando toca un trío de jazz. El dueño, Carlos Guerra Ríos, reunió a músicos, entre sus conocidos y amigos, para formar un grupo que a gusto del mismo mesero es bastante bueno.

Al preguntar por la selección de cervezas, el capitán nos ofreció una buena oferta de nacionales, además de dos importadas: una clara y una obscura. Optamos por las importadas. Así, llegaron a nuestra mesa dos Carolus, una Golden Classic ($55, obscura) y una Golden Carolus Triple ($55, clara).

Probamos nuestras bebidas y notamos sus diferencias: la más obscura era pesada y dulce con aromas a caramelo, mientras que la más clara tenía un sabor más amargo, y en la nariz se sentía más cítrica y herbácea. La acompañamos con la Botana incluida en el cubierto ($40): un *blin*, que consiste en una pequeña crepa delgada, preparada con una pasta de arenque y una ensalada de pepino aderezada de un cremoso y espeso aliño con eneldo. Ambos, maridaron a la perfección con la Carolus clara.

Para comer, Luisa optó por pedir el Menú de degustación ($500). Yo, me debatía entre pedir el Pato polaco rostizado ($306) o el *Gulash*, unos pequeños trozos

KING RIB.// PATO POLACO ROSTIZADO.

de ternera preparados con una salsa roja a base de cebolla, pimiento y páprika ($187). Me decidí por el segundo.

Como parte del menú de degustación, la entrada consiste de dos ricas rebanadas de charcutería acompañadas por mostaza y raíz fuerte, una porción de un intenso curtido de arenque y un paté. Probamos todo con ambas cervezas y decidimos que la más clara acompañaba mejor los platillos, ya que la cerveza obscura le restaba a los platillos por su dulzor. A continuación sirvieron la selección de sopas. Comenzamos por probar la sopa fría de fresa, que más bien nos recordó a un postre. Nada que ver con las otras dos que estaban deliciosas, una sopa de betabel con carne y la sopa con hongos silvestres polacos, que van perfecto con la Carolus obscura.

Llegó a la mesa el *gulash* y Luisa recibió el primero de sus platos fuertes: pato en dos preparaciones, una rostizada y otra con salsa de hongos. El *gulash* estaba bueno; la carne tenía una textura suave y la sazón no era muy intensa. El pato nos decepcionó en sus dos formas, estaba seco. El segundo plato fuerte consta de dos porciones de ganso, una rellena de arroz salvaje y la otra con una salsa de ciruela. Este platillo fue muy superior al anterior. El punto de cocción era más adecuado y sobre todo la salsa de ciruela nos encantó por su agradable mezcla de especias.

El servicio fue distraído a pesar de contar con pocos comensales. Llegaron después de un largo tiempo de espera el dúo de postres incluidos en la degustación. Al pastel de manzana no le prestamos mucha atención; lo que valió la pena era la crepa crujiente rellena de *blueberry*, estaba deliciosa. Para terminar, nos ofrecieron un vodka helado de cereza, el cual sorpresivamente no empalagaba en lo más mínimo.

Desafortunadamente, tanto la técnica en la ejecución de algunos de los alimentos como el servicio fueron descuidados, a pesar de su precio. Al salir del restaurante volteamos a ver la fotografía del Papa Juan Pablo Segundo a nuestro costado y asentimos: el menú que comió su santidad en este restaurante debió, a pesar de haber llevado los mismos nombres, haber sido muy diferente en cuestión de técnica y sabor. La consistencia es un gran reto para cualquier restaurante y el día de hoy no la lograron.

DATA

Rincón Polaco
Darwin 119, Col. Anzúres
Tel. 5255-0801

Holiday Inn
EXPRESS®
Mexico Reforma

Paseo de la Reforma #208
Mexico city, 06600 Mexico
Hotel Front Desk: 52-55-91505900
Hotel Fax: 52-55-91505901
www.hiexpress.com/mexicoreforma
reservaciones@horusmx.com

reserva con confianza
www.hiexpress.com/espanol

Bistrot Arlequín

Francia en su máxima expresión

Por Alejandro Zárate

Escondido en el corazón de la colonia Cuahutémoc, se encuentra este restaurante en una suerte de "*Petit France defeña*".

Cerca de las 11 de la mañana es la mejor hora para hacer una reservación, tras algunos timbrazos se escucha con un muy marcado acento: "*¿Bistró* arlecán?"... Obvio, en México mexicanizamos el nombre.

Sin muchos detalles se indica la hora y número de personas, para cerrar con un amigable "por acá te esperamos". Probablemente éste sea uno de los lugares más inflexibles en cuanto a las reservas. Tras 10 minutos de tolerancia, otorgan las mesas de impuntuales a algún desordenado que llegó sin anuncio. Éste es un lugar literalmente de 10, excelente comida y 10 mesas. El minúsculo espacio apenas alcanza para albergar a grupos mayores de 4. En este localito, acomodan muy bien a los hambrientos comensales, la barra (con bancos), los baños y la eficientísima cocina del chef Patrick (acentuado al final, a la francesa), que no para de servir a toda velocidad.

Todos los asistentes saben que eso es lo mínimo por lo que hay que pasar para disfrutar de una de las mejores y más honestas propuestas de cocina francesa tradicional. De ésa que apapacha el alma y reconforta el espíritu.

Hace ya más de 5 años que este establecimiento está siempre lleno, en parte porque poco ha cambiado la propuesta original y quien regresa lo hace para pedir lo mismo de siempre o, acaso, probar algo del plato del acompañante.

El ambiente cálido y apretado, inevitablemente invita a socializar con las mesas vecinas, transportando al comensal a un auténtico espacio de *bistrot* parisino con comida casera y precios razonables.

El servicio puede variar mucho, pareciera que éste es el primer refugio de jóvenes franceses aventureros que trabajan de meseros en lo que encuentran fortuna. A veces conectan con el cliente por su amabilidad y carisma, otras veces simplemente cumplen de forma impecable su trabajo, pero sin sonrisas.

De la carta se antoja todo. Para probar lo más posible, es recomendable pedir al centro varios platos como la Terrina de la casa con pepinillos, mostaza y pan ($50). Más importante aún, es el plato de Caracoles cocinados de la forma clásica con ajo y mantequilla ($80). El plato con hoyitos quedará reluciente luego de limpiar compulsivamente toda la grasita condimentada con el migajón del pan. Muchos se inclinan por el Filete *bourgignon* ($140), lleno de sabor intenso, acompañado de champiñones al vino y una generosa porción de papas fritas, de ésas de antología para chuparse los dedos y no compartir.

El Estofado de cordero al curry ($140) es un plato ya legendario por su textura y suavidad. Además de que se presenta totalmente

MOLDES PARA CLAFOUTIS, UNA DELICIA TÍPICA FRANCESA.// ENSALADA ROQUEFORT.

DATA

Bistrot Arlequín
Río Nilo #42, Cuahutémoc
Tel. 5207 5616

desmenuzado, el sabor e integración de los ingredientes delata la larga y lenta cocción donde se impregnó de las especias. Ocasionalmente y como parte de las sugerencias del día, el chef prepara un plato hermano del Estofado con ternera y cerveza ($160), una maravilla gastronómica del norte de Francia que colinda con Bélgica. Este plato hace voltear a las mesas vecinas por su presente y agradable aroma. Se tiene que comer lentamente. Esta delicia se acaba tan pronto que muchos dobletean.

Aunque la carta de vinos es una de las más lúdicas y educativas, con opciones para todos los bolsillos y precios, el mejor maridaje para este plato es una cerveza belga Carolus, espesa, llena de aromas de levadura con refrescante efervescencia y un agradable final amargo que se torna meloso.

El postre dulcemente anuncia el final. Aunque cada uno tiene sus seguidores, las opiniones expertas apuntan hacia el Clafoutis ($45), una delicia típica francesa de la zona de los Pirineos que hace más de un siglo se esparció por todo ese país. La gracia radica en el uso de fruta fresca para su confección, en este caso higos, que se mezclan deliciosamente con una masa similar en textura a la del *hot cake* pero con un abismo de diferencia en sabor. Un buen acompañante es el café Arlequín, *shot* de *espresso* más un pegador toque de calvados o *armagnac*.

A Dios gracias, este local no cuenta con una maléfica mafia de *valet parking*. Al más puro y civilizado estilo europeo, cada quien busca su lugar en la calle y alimenta el parquímetro con monedas. Para quienes aún después de la advertencia se atreven a llegar sin reserva, pueden tener suerte de encontrar espacio en la muy pequeña y concurrida barra donde se pude iniciar la tarde con una rica cerveza Duvel, también incluida en la carta.

LIPP
La brasserie
129 años enalteciendo la gastronomía francesa

Ubicado dentro del Hotel
JW Marriott de la Ciudad de México

Campos Elíseos, Zona Hotelera Polanco
Tel: 5281 3434 / 5281 3538 / 5999 0000.
www.lipp.com.mx
CONTAMOS CON TERRAZA

EL LUGAR IDEAL PARA CENAR
DESPUÉS DEL AUDITORIO

Platos de autor para un **Bon Profit**

Por Pablo Antúnez - Fotos de Fernando Pena

Aprovechando su experiencia de cuatro años en la cocina de selectos restaurantes de Ibiza, Sofía Soto Fernández impulsa una gastronomía creativa, con platos de autor, pero tan variada que pasa por la gastronomía mexicana, griega, uruguaya, asiática o española.

Bon Profit ("buen provecho" en catalán) busca acentuar el hábito del buen comer, acercando la comida a casa o a la oficina.

Utilizando un menú tan variado como el alto ingenio de su creadora lo permite, Sofía Soto busca derribar el mito de que no por estar a las prisas, es necesario alimentarse mal. Todo lo contrario, encima ahorrando dinero, se puede acceder a un plato nutritivo, sano, abundante y rico. "La idea nació buscando solucionarle a la gente que está trabajando al mediodía el almuerzo o apuntando a aquéllos que, de pronto están en su casa, pero no les gusta cocinar", explicó a *elgourmet.com*.

Ella distribuye el menú por Internet a su clientes y los comensales eligen el plato que más les gusta. "La idea es que accedan a un plato sano, nutritivo y bien servido, sin que tengan que pagar más por ello", aseguró la empresaria.

Soto define su gastronomía como "una cocina de autor, con un acento culinario de todas las cocinas (mexicana, uruguaya, española o directamente, asiática). "Hago algunos platos que aprendí en España y directamente otros que saqué sin que alguien me los enseñara. Simplemente, un día los probé, me gustaron y los comencé a hacer".

Entre el variado menú, se destaca el wok de pescado. "Es pescado bien fresco, básicamente lomos cortados en cubitos, con un montón de verduras frescas que yo misma voy al mercado a buscar semanalmente", explicó Soto.

En su cocina, utiliza bastante el jengibre, el tofu, los brotes de soya y algunos productos orgánicos, dándole un toque diferente a sus preparaciones. "Mi idea es brindar un servicio nutritivo y bueno", explica.

Otra de las especialidades es el curry de pollo con verduras a $ 95, las quesadillas de carne, acompañadas por cilantro, jugo de limón y otros ingredientes a $ 95, o las pastas caseras (una amplia variedad) a $ 80.

También hay opciones para la merienda, como los alfajorcitos de maicena que se venden a $ 8 la unidad o en cajitas artesanales de 6 unidades a $ 45. Otra opción son las barritas de cereales y pasas a $ 10, bien nutritivas y sanas, con cereales, miel y pasas. Para acompañar los menús, Bon Profit hace pan casero. En este caso, hay bollitos de pan con ajonjolí o inclusive hasta pan pita. ●

Entrante: quesadillas de carne, con pico de gallo (tomate, cebolla, cilantro y jugo de limón). // Principal: pollo al Curry "Madras" con vegetales de estación y arroz *pilaf*. // Postre: Crêpe de Dulce de leche y nueces, caramelizado. // Sofía Soto.

DATA

Bon Profit cocina internacional con un toque de autor.
E-mail: bonprofit@adinet.com.uy
Tels.: 099.699948/ 708.00.16.

KitchenAid®

Los Chefs Paulina Abascal y José Ramón Castillo
evaluaron todas las recetas de nuestros participantes,
en base a la técnica aplicada y la explicación por parte del concursante
acerca del beneficio que recibió del electrodoméstico **KitchenAid**
para mejorar la receta, seleccionaron así a nuestros ganadores:

1º Lugar: Alfredo Jaime Rojas
COMO AGUA PARA CHOCOLATE

2º Lugar: Pamela Ortiz Higareda
MANDANE

3º Lugar: María Graciela de Alba Martínez
BROWNIE CON CACAHUATES Y PLÁTANOS

A cerca de las ventajas de utilizar los electrodomesticos KitchenAid, nuestro ganador nos escribió:

Tanto en mi escuela como en todas las escuelas de gastronomía que he visitado, no se utiliza otra batidora que no sea **KitchenAid**. Toda la gente del medio sabe de su gran efectividad y por eso la eligen. Algo que me parece muy bien pensado en la batidora **KitchenAid** es su seguridad. El tazón, al igual que los aditamentos (globo, pala o gancho), embonan perfectamente y se mantiene fijo a la hora de trabajar para evitar cualquier accidente.

Sus diez velocidades, más la función Stir, sus 5 lt de capacidad y sus más de 400W de potencia hacen que sea posible batir, acremar, montar, mezclar, emulsionar o amasar cualquier receta. Sus 68 puntos de trabajo (de los aditamentos dentro del bowl) logran mezclar de manera perfecta cualquier tipo de preparación, de una manera más efectiva y práctica que cualquier otro equipo. Aunque cuando la adquieres tiene como un año de garantía, la verdad es que nunca requieres utilizarla.

Al comprar cualquier electrodoméstico es importante pensar en si sus refacciones son fáciles de conseguir. En México podemos conseguir muy fácilmente cualquier refacción o accesorio que necesitamos. Son fantásticos todos los aditamentos que se le pueden integrar como el molino de carne, rallador de verduras, la máquina para pasta etc., que convierte a la batidora **KitchenAid** en todo un mundo de posibilidades.

Una batidora **KitchenAid** es la mejor inversión en electrodomésticos, ya que te ahorrará tiempo, y aumentará de manera sorprendente la productividad de tu trabajo.

Muchas gracias a todos los participantes, felicidades a los ganadores de parte de KitchenAid.

El premio deberá recogerse en las oficinas de Lyrsa Editores, ubicadas en Homero 909 Col. Polanco. Informes al correo: anapatricia.perez@lyrsa.com.mx

Entrevista con *José Ramón Castillo*

María Teresa González

Jose Ramón Castillo es uno de los principales chefs especializados en chocolatería, su dedicación, compromiso y cariño por la gastronomía y cultura mexicana, le han valido numerosos premios y reconocimientos internacionales. Es empresario e impulsor de la enseñanza. En televisión, lo podemos ver en acción dominando todo aspecto acerca del chocolate.

¿José Ramón podrías dar un mensaje al público, sobre por qué crees que deberían asistir a la Expoelgourmet, qué encontrará en el evento?

José Ramón: La gente debe de asistir a la expo por distintas razones, ya que puedes estar en contacto con los chefs del canal, muchas veces cuando los ves por el canal, resulta imposible el estar en contacto con ellos y aclarar las dudas sobre el programa que te encanta ver, dudas sobre las recetas.

Por otra parte el estar en un evento gastronómico de nivel, en donde puedes encontrar una gran oferta de productos de calidad tanto nacionales e internacionales, todo eso cuenta.

¿Qué significa para ti participar en la Expo elgourmet.com?

José Ramón: Para mi estar dentro del gourmet.com es un gran sueño que sigo realizando, el dar clases dentro de la expo y estar en contacto de la gente. Tendré 3 clases, de las cuales daré premier de recetas de la nueva temporada, pero que sí tengan claro que el chocolate o ingredientes del cacao serán el invitado especial. La parte de los micrófonos para mi es básica porque es ahí cuando tienes el verdadero contacto de la gente que te sigue, le prestas la total atención para aclarar sus dudas y más que todo el conocerlos, el año pasado las clases estaban atiborradas y la verdad es que la gente participó mucho en las mismas ¡Ojalá este año no sea la diferencia!

Hablando precisamente del valor de la enseñanza ¿por qué te gusta impartir clases?

José Ramón: El dar clases o te encanta o no, en mi caso el expresar mis ideas, mi forma de enseñar, el ver en las manos de la gente que enseño mis técnicas, es algo que no se paga con nada, es la retribución de todo maestro el trascender con lo que digas o hagas en la cabeza de los demás, eso para mí es invaluable.

Par mi la formación que tuve en Europa fue táctica, rigurosa y pulida y es obligación mía el compartirla con la gente que quiere aprender de mi, ya que gracias a eso generas un desarrollo en la gastronomía de tu país, es como el grano que debe aportar cada profesional en lo que hace a su gente.

¿Qué consejo puedes dar a las personas que les gusta cocinar?

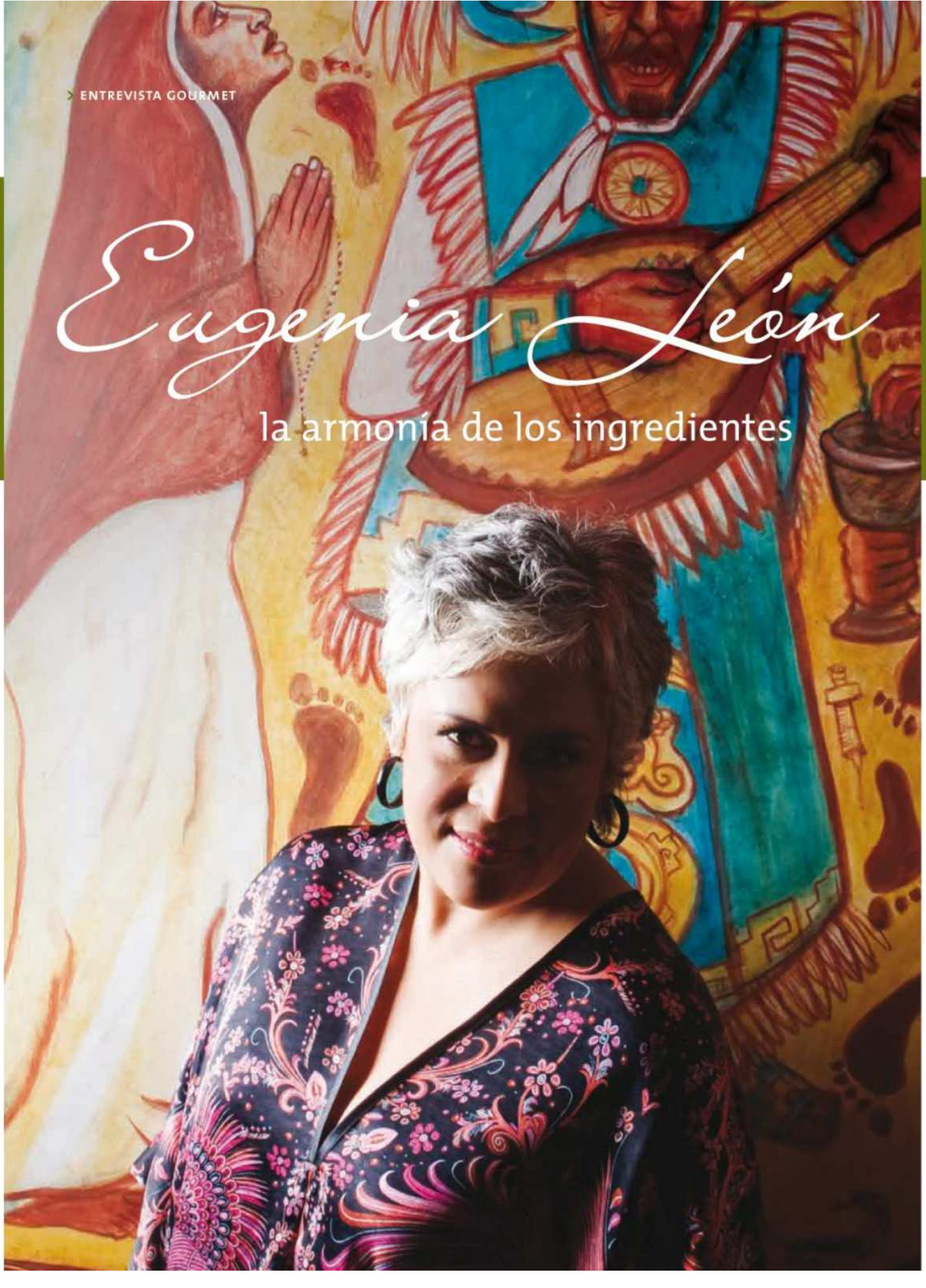
José Ramón: Para mi el concepto de ser chef, no te lo da un papel de la mejor escuela ni las mejores notas sino el ser constante, el estar con los mejores, aprendiendo de ellos, demostrar la capacidad de crear con ingredientes, algo suculento al paladar. Esta carrera es muy demandante de tu tiempo y tu esfuerzo, no es imposible para nadie, pero sobre todo es pasional, es única: la cocina es servir, es satisfacer el paladar de un comensal ya sea amigo, familiar o cliente, simplemente es amor por lo que haces.

Boletos en ticketmaster.com.mx Liverpool Fábricas de Francia MEGA gandhi 5325·9000

(55) 51715298 y 51715300, escríbanos a: expoelgourmetmx@elgourmet.com o visite: elgourmet.com

Eugenia León

la armonía de los ingredientes



Es una cantante polifacética que trascendió sus propias fronteras, capaz de construir versiones únicas, llenas de personalidad, sentimiento y belleza. Una mujer comprometida con su género, enamorada de México y su cultura culinaria.

Por Edgar Fernando Cruz
fotografías de Fernando Gómez Carbajal

Una tarde fresca en el Jardín Centenario en Coyoacán, una terraza en el restaurante Los Danzantes para comer con el pretexto de conversar.

EFC: Eugenia, muchas gracias por aceptar esta comida.

EL: ¡Feliz, encantada!

EFC: ¿Te gusta salir a comer?

EL: Sí claro. Para mí la comida y la música van ligadas. Yo creo que no puede haber un momento más erótico y más invitante para vivir y sentirte privilegiado, que estar en un lugar o en casa con un plato delicioso oyendo la mejor música. Es el momento más poético.

EFC: ¿Qué significa para ti la comida?

EL: Para mí es una celebración de la vida, como la música, como la poesía, como hacer el amor de la mejor manera, como amar sin medida a alguien. No sé... comer siempre lo ligo al amor y al arte.

EFC: ¿Y cocinas tan bien como cantas?

EL: Cociné mucho tiempo por necesidad. Creo que no soy muy mala para cocinar pero soy muy floja, me gusta más que me traigan las cosas. Claro que si no hay de otra invento platillos, y a Juanita, que trabaja en mi casa, le digo: "qué te parece que si ahora hacemos"... o "mira, vas a hacer esto, vas a ponerle aquello", y cuando lo logra soy feliz, porque siento que lo hemos hecho juntas.

EFC: ¿Qué música escuchaste de niña?

EL: De todo, pero fíjate que en mi casa no se oía mucha música. Mi papá era un hombre de una forma de ser muy severa, no le gustaban los discos. Cuando él estaba todo era silencio, pero cuando no estaba... ¡bueno! yo me la pasaba cante y cante con música jarocha, las canciones de Chavela Vargas, de José Alfredo Jiménez, de Lola Beltrán. También oía a Cuco Sánchez, a Gardel, a la Piaf, a Javier Solís, a la Sonora Santanera, a Mique Laure, a Herp Albert, y la verdad es que era un rango muy amplio de música que no correspondía precisamente a mi edad, y aunque sí escuchaba a Crí-crí, yo estaba fascinada con las historias de adultos que se cantaban y se contaban en la canción mexicana y en el bolero.

Fui una niña curiosa y como nadie me contaba nada y todo estaba prohibido en mi casa, entonces mis desfogues y mi mundo de exploración de la vida adulta era a partir de las canciones; en ese tiempo la casa de mi abuela fue un caldo de cultivo importante para mí, porque ahí tenían muchos discos y tornamesa, y entonces yo podía con toda libertad oír de todo tipo de música.

Llegó el primer tiempo: garra de león sobre puré de guanábana, ensalada verde con espárragos y espuma de chile poblano. Y para acompañar, mezcal de la casa.

EFC: ¿Cómo iniciaste a ser cantante?

EL: Yo siempre he dicho que empecé conscientemente a los 17 años, cuando estaba estudiando la prepa. Pero creo que el instinto del canto estaba en mí desde siempre. Me recuerdo de niña pegada al tocadiscos, cantando mientras lavaba los trastes o los vidrios de la casa.

Cuando decidí convertirme en cantante fue un proceso difícil, hubo ruptura con mi familia y tuve que irme al Distrito Federal, donde había de construirme una vida y tenía que buscar cómo mantenerme. Además yo era consciente de que el hecho de que me gustara cantar no significaba que lo hiciera bien. Yo sentía que tenía dentro de mí la fuerza poderosa telúrica del canto, pero otra cosa es que yo supiera cantar, sabía que tenía que construirme como cantante.

EFC: ¿Fuiste una joven rebelde?

EL: No precisamente, creo que más bien hubo falta de estímulos a mi creatividad, pero aun así yo busqué prepararme. A los 17 años fui y conseguí mi admisión en la prepa, en el CCH. Ahí se me abrió un mundo maravilloso porque empecé a tener amigos que me trataban de igual a igual. A los maestros se les hablaba de tú y no era una preparatoria tradicional donde el profesor siempre tiene la razón. Ahí éramos todos iguales, todos contábamos, discutíamos. Había talleres, muchas materias humanísticas, para mí ése fue el paraíso. Yo creo que de los momentos más felices de mi existencia fue la preparatoria, porque además allí formamos el primer grupo musical, entonces fue que decidí que Eugenia sería cantante.

EFC: Estás calificada como una de las mejores en México, ¿te lo propusiste, lo imaginaste?

EL: No, yo creo que uno de cierta manera lo sabe, lo siente, pero no es una voluntad intelectual. Primero sabes que te gusta lo que cantas, comprendes que lo puedes hacer mucho mejor y reconoces que te sientes portadora de una emoción particular, de una sensibilidad singular, pero también te sabes imperfecta y asimilas que te falta mucho por aprender.

Eso lo sabía bien, porque incluso para cantar como canto hoy, me costó muchos años de buscar profesores, de ponerme ronca. Los primeros años me llegué a lastimar las cuerdas, tuve pánico escénico, sentí mucha soledad, mucho dolor por no ser lo que yo quería ser, por no saber cómo serlo.

Llegó el plato fuerte: filete de res sobre mole negro de piñón.

EFC: El gran paso, el gran parteaguas, ¿fue la canción "El fandango aquí" y ganar el OTI?

EL: Digamos que sí, tiene varias lecturas esa experiencia. Sin duda es una gran lección. Yo no estaba preparada para el mundo del *show business*, mi mundo era mucho más inocente, iba a otra velocidad, yo interpretaba en eventos culturales, en el Cervantino... Cuando de repente me encontré frente a frente con Raúl Velasco, fue un *shock*, fue como entrar a la casa del ogro, fue estar cabeceando para que no me aplastaran, hubo sonrisas y puñaladas atrás, fue madurar a puro golpe.

EFC: ¿Cómo es Eugenia León? ¿Cómo está sazonada tu vida cotidiana?

EL: Pues, mira, lo que menos me gusta es la vida pública. Sé que es parte del oficio, de la profesión, pero lo que realmente más me puede hacer feliz es estar en mi casa, con mi vida absolutamente normal y cotidiana, leyéndole a mi hijo, preparándole su desayuno. Me gusta tener mi tiempo en las manos y cuando se puede hacer ejercicio, ver películas, oír música y lanzarme al estudio de grabación a ver cómo se va armando mi sueño, ahí soy la más feliz.

EFC: ¿Te gusta viajar?

EL: A todos de pronto se nos antoja decir, "vámonos a Lisboa cuatro meses o vámonos a Canadá"... Me encantaría estar en un país y conocerlo bien unos meses, pero yo sin México no puedo estar y de verdad que para mí el problema de la comida es duro, si no hay tortillas es terrible, y no es que me las coma a diario pero necesito saber que hay.

EFC: ¿Qué te gusta comer?

EL: Como de todo, pero si las verduras o la fruta no están yo siento que me entristezco. Yo creo que mis nostalgias sobre México tienen mucho que ver con la comida. He tenido etapas donde he estado mucho tiempo en Europa o en los Estados Unidos y a la semana estoy deshecha del estómago, deshecha, necesito mi taco de nopales, necesito lo nuestro.

Fui de familia de comida lacustre, para mí Tlanepantla es una zona muy poderosa,

"Para mí la comida es una celebración de la vida, **como la música, como la poesía, como hacer el** amor de la mejor manera, como amar sin medida **a alguien".**

yo creo que tengo una parte muy indígena porque de allí eran los acoziles, los quelites, los nopales, los quintoniles, las acelgas, los nopales navegantes, es un tipo de comida muy indígena que me gusta mucho.

EFC: ¿Extrañas aquella comida?

EL: Sí, extraño mucho los quesos de canasta que venden en los mercados, ése que rápidamente lo desmoronas y que es un poquito más cremoso que el queso panela, pero que es tan exquisito o tan rico como cualquier camembert. Y si lo pones en una tostada... es que imagínate una tostada como ésta, ponle frijoles, ponle nopales, ponle queso de canasta y salsa.

EFC: ¿A qué se dedicaba tu familia?

EL: Mis padres y mis tíos son gente ranchera que se dedicó a la carne, entonces eran carniceros, eran matanceros. Desde niña yo recuerdo haber visto a mis padres y a mis tíos con las botas de plástico y la cubeta llena de vísceras, así les pagaban. Entonces mi abuela ponía el cazo de cobre a calentar en su punto y luego le ponía pedacitos de manteca y las tripitas lavadas hasta que quedaban transparentes. Las comenzaba a freír y poco a poco se iban dorando, dorando, dorando... y mientras iba poniendo tortillas en el comal, y hacía una salsa de molcajete tremenda y lo hacía con tanto amor... ¡que Maxim´s de París ni que nada!

EFC: ¿Con qué platillo tocas el cielo?

EL: Me recuerdo haberme visto con mi compadre Adolfo en Osaca, Japón, en un lugar de *sushis*, que eran la gloria de la gloria de la gloria... y habernos metido un *sushi* en la boca y habernos tenido que tomar de la mano y cerrar los ojos y decir: "Estamos en el cielo". Yo creo que comida es aprendizaje, no es llenar el tanque... Y siento que he aprendido a cantar también gracias a la comida.

EFC: ¿Comer bien te enseña a cantar bien?

EL: Pues... son los placeres, son todos los instintos puestos en floración. Si lo trasladas al aprendizaje del canto te das cuenta de qué es la exquisitez. Bastan algunos elementos sencillos con la cocción exacta, eso es sublime, nunca es esta batea de perro donde todo está revuelto.

Con cuatro o cinco elementos puede lograrse algo fascinante. Yo creo que la cocina es la oportunidad, el momento en que tú pones los ingredientes a hervir, a escaldar, a escalfar, a combinar... para mí ése es el arte y ése es el canto, los elementos puestos en el lugar preciso y de la manera correcta.

EFC: ¿Y el sazón mexicano empieza en las manos?

EL: Somos muy de mano, efectivamente, no somos de muchas palas para mezclar

"Los primeros años me llegué a lastimar las **cuerdas, tuve pánico escénico, sentí mucha** soledad, mucho dolor por no ser lo que yo **quería ser, por no saber cómo serlo".**

las famosas ensaladas o la batería de cocina súper sofisticada, fuimos del molcajete, del metate, de amasar, de despellejar, de sacar, de poner: hay una gran humanidad si tú quieres un poco rustica, primaria, de esas formas, pero poco a poco fuimos encontrando los niveles.

EFC: México es en múchos sentidos como su comida...

EL: Recuerdo haber ido a un lugar de la Huasteca potosina, donde el calor es tremendo, y nada que te reciben con agua de Jamaica, es el trago de aguardiente y el plato del adobo más picante que te puedas imaginar. No hay ni un consolador plato de frijoles, ni una manera democrática de arroz. O te enchilas o te ardes, entonces somos recios, podemos ser de una reciedumbre brutal, donde estás a cuarenta grados con un plato de adobo que pica hasta la raíz del pelo, y lo único que te calma es un aguardiente que también te raspa, y te arrastra como por el empedrado. A mí me fascina México como es, en su forma de expresarse a través de su comida y de la zona.

EFC: ¿Cuáles son tus amores?

EL: La música. No solamente cantar, amo estar en la música con nuevas creadoras, cantores, compositores. Amo hacer una investigación sobre un tema que me lleve alguna reflexión sobre nuestro país. También hacer un disco es lo mejor, mis últimos discos han sido en momentos muy difíciles de mi vida. El más reciente, *Puño de tierra*, lo grabé estando a punto de morir, y en lugar de cancelarlo me metí al estudio, me entequilé y lo grabé feliz.

Llegó el postre: panqué con crema de nuez.

EFC: ¿Eres dulcera?

EL: Soy muy agridulce, lo chiloso con limón sí, los peronés, las zanahorias, los pepinos... de chica los pirulís. De vez en cuando soy de helados y nieves, me encanta el pan de muerto, los buñuelos, pero las cosas muy dulces no, me gustan las alegrías, las pepitorias. En mi casa hacíamos dulce de ajonjolí: recuerdo aquellos peroles de azúcar derritiéndose, y yo sin poderme sustraer metía el dedo y me quemaba... y luego la melaza, y luego el ajonjolí tostado y hacer las palanquetas, son cosas dulces de mi vida que no cambiaría por nada.

EFC: Eugenia, ya tengo dos cosas que agradecerte, esta deliciosa charla y el haberme hecho conocer Los Danzantes, excelente restaurante.

EL: Es de mis preferidos. Gracias a ti y a *elgourmet.com* por abrirme sus páginas para conversar con su público y gracias por compartir el mezcal.

SANTO TOMAS M.N.
Desde 1888

¡Viaja a las tradicionales fiestas de la vendimia en agosto 2009 con Bodegas de Santo Tomás!

"Una experiencia mágica en donde se conjuntan vinos, viandas, gastronomía y gente extraordinaria, que logran despertar no sólo conciencia y pasión por el vino, sino por todo lo que implica tan sólo una copa de él"

Fabiola de la Fuente
Editora revista elgourmet.com

"Para mí beber vino, es beber historia, beber una copa de Santo Tomás en la vendimia fue beber nuestra historia"

René Rentería
Secretario Gral. De la Academia Mexicana de Vino

"La experiencia de las Fiestas de la Vendimia con Santo Tomás fue por demás satisfactoria, la atención de su staff sensacional, los eventos y el aprendizaje únicos. La sonrisa aún me continua, espero poderlos acompañar en su nueva edición, gracias Santo Tomás por tan gratos recuerdos."

Mark Golindo
The Vintage Club

TAUROVINOMAQUIA 2009

6 AL 9 DE AGOSTO

Jueves 6 de agosto
Traslado Aeropuerto Tijuana - Hotel Ensenada.
Cena Maridaje en el Restaurante 1888.

Viernes 7 de agosto
Visita a la Vinícola en la Reserva del Valle de Santo Tomás.
Taller "De la Vid a tu mesa".
"Mi vino y mi etiqueta" con Laura Zamora, enóloga de Santo Tomás.
Comida y cena en la Vinícola.

Sábado 8 de agosto:
Comida y corrida de toros.
Noche de Concierto.

Domingo 9 de agosto:
Traslado Hotel Ensenada - Aeropuerto Tijuana.

Vino + Langosta '09

13 AL 16 DE AGOSTO

Jueves 13 de agosto
Traslado Aeropuerto Tijuana - Hotel Ensenada.
Cena Maridaje en el Restaurante 1888.

Viernes 14 de agosto
Visita a la Vinícola en la Reserva del Valle de Santo Tomás.
Taller "De la Vid a tu mesa".
"Mi vino y mi etiqueta" con Laura Zamora, enóloga de Santo Tomás.
Comida y cena en la Vinícola.

Sábado 15 de agosto
Comida Fiesta "Vino + Langosta" Rancho San Gabriel Km 95, San Antonio de las Minas.

Domingo 16
Traslado Hotel Ensenada - Aeropuerto Tijuana.

20 AL 24 DE AGOSTO

Jueves 20 de agosto
Traslado Aeropuerto Tijuana - Hotel Ensenada.
Cena Maridaje en el Restaurante 1888.

Viernes 21 de agosto
Visita a la Vinícola de la Reserva del Valle de Santo Tomás.
Taller "De la Vid a tu mesa".
"Mi vino y mi etiqueta" con Laura Zamora, enóloga de Santo Tomás.
Comida y cena en la Vinícola.

Sábado 22 de agosto
"Comida Vino + Langosta" en San Antonio.
Verbena en la calle de Miramar.

Domingo 23 de agosto
Concurso de paellas en Rancho San Gabriel en San Antonio de Las Minas.

Lunes 24 de agosto
Traslado Hotel Ensenada - Aeropuerto.

3 fines de semana inolvidables y 3 conceptos diferentes.
¡Enamórate del vino mexicano con Bodegas de Santo Tomás!

Reserva tu viaje al Tel. 9130.64.48 Atención a Clientes en México, D.F. y al 01.646.178.3333 en Ensenada y tendrás un descuento especial en Interjet en la tarifa de viaje redondo.
Se aceptan pagos con tarjetas de crédito. www.santo-tomas.com

AMERICAN EXPRESS

elBulli en casa

La cocina "tecnoemocional" se acerca cada vez más a la cocina de todos los días. Su creador, Ferran Adrià, asegura que es posible preparar una propuesta con lo que se tiene a la mano en casa, y decidió compartir con los lectores de *elgourmet.com* una de sus sorprendentes recetas.

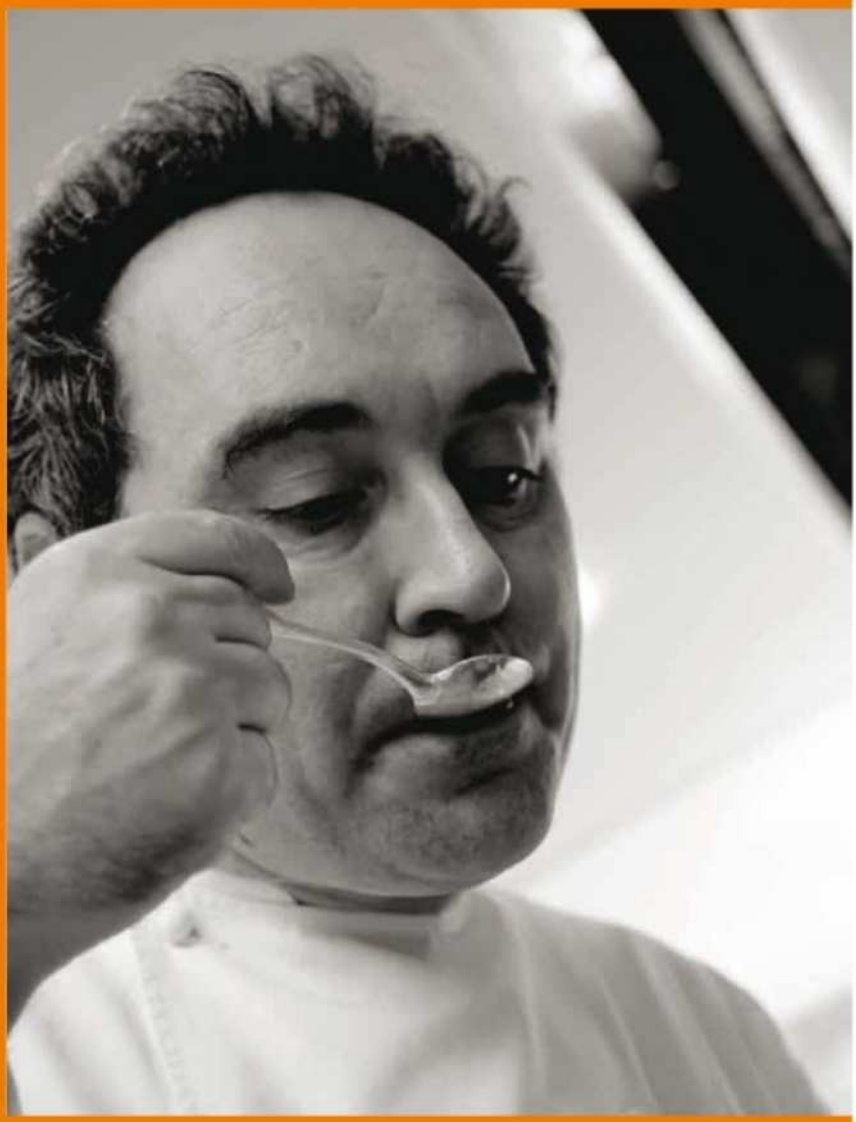
Por Redacción de *elgourmet.com* Colombia
Fotos cortesía de elBulli

El prestigioso The Culinary Institute of America entregó su Premio Augie al mejor chef del año. Ferran Adrià, un ingenioso y extravagante científico loco, subió entusiasmado a la tarima vestido de gala para recibir su premio número 38 en un palmarés que incluye la Clé D'Or de la Gastronomie, el Premio Don Quijote y la Medalla de Oro al Mérito Europeo, entre otros. *"Para mí ha sido una gran satisfacción, porque demuestra, como en general los premios de este tipo, que vamos por buen camino, que nuestro trabajo es reconocido y apreciado"*.

Este reconocimiento al chef catalán por sus 22 años de perseverancia es también para su restaurante elBulli, catalogado como el mejor del mundo durante cuatro años consecutivos según la revista inglesa *The Restaurant Magazine*, y demuestra por qué la cocina española ocupa hoy la delantera mundial: de la lista de los 50 mejores restaurantes, donde españoles como Mugaritz, El Celler de Can Roca y Arzac se encuentran entre los diez primeros lugares.

Pero, ¿por qué se han convertido en los mejores desbancando a los franceses? Según Adrià, en España cuentan con una variedad de productos increíbles y con tradición indudable, fruto de la influencia de muchas culturas a lo largo de la historia. Iberos, celtas, arios, romanos, visigodos, moros y franceses, entre otros, permeabilizaron la península con sus trucos, hábitos culinarios, sabores y técnicas.

"En un menú formado por tantos **ingredientes es difícil realizar un** maridaje exacto, quizás no se limite **al vino. ¿Por qué no experimentar** entonces con varios tipos de aguas, **jugos de verduras, infusiones** o alguna cerveza especial?".



La primera "Gran Cocina" llegó de la mano de los romanos, y su sazón armonizaba con salmones y lampreas extraídos de los mares peninsulares. Los bárbaros aportaron el cerdo, y los árabes deliciosos helados de pétalos de rosa con pistachos elaborados con azúcar de caña. Con el oro de América llegaron tomates, ajíes, papas, maíz y chocolate.

Desde la paella valenciana hasta la fabada asturiana, todo el recetario se viste de adornos y guarniciones, y el asador se convierte en el embajador gastronómico ante el mundo. La mantequilla es erradicada de los fogones y reemplazada por aceite de orujos de aceituna que se añade a una fascinación irremediable por el ajo en todas sus preparaciones.

Al hablar de alta cocina española, es necesario aceptar que la principal influencia ha sido la cocina clásica francesa y su padre, el chef Auguste Escoffier —el Premio Augie entregado a Adrià fue creado en honor a este personaje—, quien en 1902 publicó *La Guía Culinaria*, la "Biblia" de la cocina clásica, con más de 5.000 recetas.

Sin embargo, hace 15 años surgió una antítesis de las salsas clásicas abundantes, y la crema de leche y mantequilla como ingredientes fundamentales. Unos cuantos chefs, entre los que se encuentra, por supuesto, Adrià, implantaron en la cultura gastronómica española la Cocina de

"Los chef de la generación anterior que más **admiro son Michel Guérard, Jacques Maximin** y Joël Robuchon. No puedo dejar atrás a Michel Bras **y Pierre Gagnaire. Sin embargo, hay un buen** número de chefs jóvenes de gran talento **que darán de qué hablar en un futuro".**

Vanguardia o Tecnoemocional que, aunque sus raíces parten de la *Nouvelle Cuisine* de Paul Bocuse, tiene características propias.

¿Es osado preguntar al "Chef del Año" si se considera el padre de la gastronomía actual desbancando con su vanguardismo a Bocuse y su *Nouvelle Cuisine*? La respuesta es sensata: *"El juez es el que debe contestar quién sustituye a quién, quién es el padre de la gastronomía actual, y si esta gastronomía perdurará y tendrá un seguimiento en el futuro, no es otro que el tiempo".*

Algunos clientes que han visitado elBulli se han quejado de las pequeñas porciones que sirven frente el precio pagado por cena, que ronda los 200 euros. A partir de esta insatisfacción, restaurantes de cocina tradicional española han visto la oportunidad de ofrecer generosos menús para suplir estómagos insatisfechos. ¿Qué opina Adrià al respecto? *"Nuestras porciones están calculadas para que al final de la comida, después de que el comensal ha comido 35 platos, se sienta plenamente satisfecho. Le garantizo que uno no sale con hambre de elBulli".*

Es cierto: elBulli ha pasado de ser un restaurante a un espectáculo de estimulación sensorial. Hay que dejarse llevar, ir con la mente abierta, intentar probarlo todo y, eso sí, no ir con hambre. Él mismo disfruta de la experiencia de ser cocinero en su restaurante. Adora explicar la historia a partir de la sucesión de platos de un menú y pensar que así lo entienden sus comensales. *"Se trata de un tipo de comida en la que participan no sólo aspectos físicos y sensoriales sino también sentimentales, como la ironía, el juego y la provocación".*

Convivir con la tradición y el vanguardismo en la cocina genera en algún momento controversia, por eso sus más poderosos críticos lo presentan como un extravagante científico que experimenta radicalmente con platos tradicionales y rompe los códigos de la cocina tradicional.

Es, quizá, el momento indicado para hacer un llamado a evangelizar a aquellos que se resisten a aceptar que la cocina evolucionó. Hay que tener claro que la Cocina de Vanguardia no "compite" con la tradición, sino que es una evolución. A partir de ahí, un crítico con conocimientos sabrá a qué restaurante está acudiendo, y qué puede pedir o no a un chef.

¿Cómo se define Adrià como persona y como profesional? Ante todo, como cocinero, como alguien que vive para y por la cocina, a quien le apasiona su trabajo. Se considera serio, exigente consigo mismo y también con los demás. Siempre está abierto a todas las propuestas y a la innovación, lo cual lo ha llevado a crear un estilo propio registrado en un siglo donde todo estaba inventado, y que comienza a ser "imitado" incluso en algunas cocinas de restaurantes colombianos. Algunos han corrido con suerte, otros no.

Sus espumas, deconstrucciones, manejo del nitrógeno, empaque al vacío, esferificaciones y gelificaciones ya hacen parte de las cartas del mundo y es así como este genio contemporáneo debe enfrentar que muchos cocineros lo imiten y lo copien hasta más no poder, aunque un verdadero chef es aquel que comparte y transmite con alegría y generosidad su estilo y preparaciones. *"Es inevitable que encuentren eco nuevas*

elaboraciones y técnicas hasta el punto de difundirse en otros restaurantes, sobre todo teniendo en cuenta que gracias a los congresos gastronómicos y eventos como Madrid Fusión *se divulgan algunos secretos para beneficio del sector".*

Asegura también que la Cocina Vanguardista ha encontrado tierra fértil en América Latina, continente del que asegura es una de las grandes canteras de la gastronomía del futuro y que está llamado a ocupar un puesto preponderante en la alta cocina. Chefs emprendedores y una variedad de productos increíbles (algunos desconocidos en Europa), se complementan con ideas frescas y jóvenes cocineros motivados a trabajar, adquirir información y convertirse en los mejores tanto en la técnica como en el conocimiento.

Adrià ha conseguido lo imposible y asegura que lo más significativo que ha aportado al mundo de la gastronomía es la gelatina caliente, una preparación que era impensable hace 10 años y ahora se ha arraigado con éxito. Por el momento continúa experimentando con algas y flores en su taller, y aunque trabaja con un equipo de 40 cocineros rodeado de la más alta tecnología y nuevos materiales, el mejor cocinero de todos los tiempos está convencido de que, al final, lo más importante e imprescindible al momento de cocinar son las manos, y nada más.

El plato de las especias

Por Ferran Adrià

INGREDIENTES

Para el jugo de manzana

500 g de manzana verde
• Agua

ELABORACIÓN

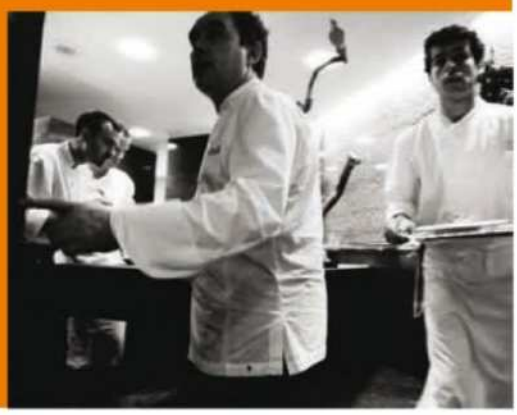
Descorazone las manzanas y córtelas en octavos. Sumerja las manzanas en agua hirviendo durante cinco segundos, escurra y enfríe en un recipiente con agua y hielo. Escurra las manzanas y licúelas. Disponga su jugo en un recipiente alto y estrecho.
Deje reposar en el congelador para que se solidifiquen las impurezas en la parte superior y sea más fácil extraerlas. Retire del congelador y quite las impurezas con una espumadera.
Pase el jugo de manzana por un tamiz o filtro delgado.

Para el jarabe base

50 g de azúcar
50 g de agua

ELABORACIÓN

Mezcle ambos ingredientes y levante el hervor.
Retire del fuego, cuele y deje enfriar.



Para la gelatina de manzana

450 g del jugo de manzana elaborado anteriormente
50 g de jarabe base elaborado anteriormente
2 hojas de gelatina de 2 g cada una previamente hidratadas en agua fría

ELABORACIÓN

Disuelva las hojas de gelatina calentando el jarabe en el microondas. Mezcle el jugo de manzana con el jarabe y refrigerar para comprobar qué grado de oxidación consigue y, si fuera necesario, rectifique con un poco de colorante verde. Reparta la gelatina de manzana en platos soperos. Colóquelos en el refrigerador, procurando que los platos queden totalmente planos. Deje cuajar durante tres horas.

Para decorar con especias

1 hoja pequeña de menta
1 cdta de nuez moscada
1 cdta de curry en polvo
3 hebras de azafrán
4 semillas de cardamomo picado
5 granos de pimienta de Sechuan molidos
6 semillas de vainilla
7 julianas de jengibre confitado
1 cdta de canela en polvo
9 granos de pimienta rosada machacada
10 granos de anís estrellado molido
11 tiras de enebro picado

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Saque los platos del refrigerador y coloque sobre la superficie las doce especias imaginando un reloj. Empiece por los cuartos 12, 3, 6 y 9 para marcar los márgenes y siga con el resto de las especias. Este plato debe ir acompañado por un texto en donde se describen las 12 especias en desorden. La persona que elabore el postre debe indicar en qué dirección se deben comer las especias a fin de que los invitados las descubran. **(Para 4)**

Cerveza, universo civilizador y placentero

La mayoría se ha entregado a la magia del vino, pero realmente pocos afortunados, dentro de ellos, Shakespeare, Goethe y hasta Homero Simpson, conocen que el universo de la cerveza es igualmente variado, complejo y seductor.

Por Omar y Mariano Sandoval

"Yo me meto en sus bocas,
me cuelo en sus entrañas y
les deposito una semilla de grandeza".

José Manuel Fajardo, *A pedir de boca*

Más allá de Egipto

El alegre nacimiento de esta bebida parecía apuntar a Egipto. Sin embargo, en la actualidad se conoce que la cultura sumeria, en Mesopotamia, brillaba de "felicidad" por la fermentación espontánea de cereales macerados en agua desde hace nada menos que 6.000 años.

De esta forma, sólo fue necesario un húmedo saco de trigo o cebada y el paso del tiempo para obtener esa primera cerveza. Posteriormente, el hombre, sediento de emociones, se encargaría de imitar dicho proceso natural de creación.

Por otro lado, la evidencia deja ver que era una bebida exclusiva para la comunicación entre lo humano y lo divino, entre dioses y sacerdotes.

Desafortunadamente, los seguidores de la cerveza de los primeros años de la Edad Media consumían un brebaje sucio de muy escasa calidad que se encontraba a temperatura ambiente, circunstancia que el día de hoy nos alejaría de inmediato de nuestra presa, hundiéndola en la profundidad del frío paralizante.

Más adelante, el monje benedictino Arnoldo (siglo XI) dio el paso definitivo en el perfeccionamiento en las técnicas cerveceras, erigiéndose con justicia como el santo patrono del gremio de cerveceros.

Los encantos de las bebidas incitantes de risas y lujuria, el vino y la cerveza, sólo se verían opacados por la llegada a Europa del té y el café entre los siglos XV y XVII.

Otro hito importante dentro de esta historia burbujeante es la creación y aplicación de normas de calidad en la fabricación de cerveza en el lejano año de 1516, en Alemania, a través de la Ley de Pureza, respaldada por Guillermo IV.

Al cruzar el océano Atlántico, la cultura prehispánica disfrutaba de bebidas que podrían comulgar con el concepto de cerveza. Consecuentemente, los conquistadores españoles tropezarían con cervezas de maíz a lo largo del continente, la misma que se bebe en la actualidad en países como Colombia, mejor conocida como "chicha".

De cebada y algo más

Acercándonos a la composición de la cerveza, el agua es la sustancia más abundante, pues representa casi un 92% de ésta. Acompañada por malta –grano de cebada germinado–, cereales no malteados y azúcares, el lúpulo y la levadura.

Los países con mayores ganancias cerveceras en el año 2007 fueron **EE. UU., Brasil, Alemania y Rusia,** en los primeros lugares. En los **siguientes puestos, se ubicaron** Canadá, México y Japón, **respectivamente.**

Así, el almidón del grano duro de la cebada, o de cualquier otro grano, después de humedecerse, germinar y secarse se convierte en una sustancia azucarada y soluble apta para la fermentación denominada malta, la misma que imprime carácter, personalidad y cuerpo a la cerveza.

El voz del oficio de cervecero indicará qué tipo de cereal seleccionar o si empleará más de uno. La cebada brinda sabores suaves, dulces y limpios; el trigo se presenta ácido; la avena proporciona un toque suavemente oleoso y el centeno deja una nota picante.

Otros acompañantes son los cereales no malteados como las sémolas de maíz, trigo y arroz, y azúcares como la de caña o de remolacha, que intervienen en pequeñas proporciones y en algunos procesos de producción para aumentar la densidad o porcentaje de extracto seco del mosto.

Si los antiguos amantes del vino aromatizaban su bebida con hierbas, especias y frutas, los fieles a la cerveza se decantaron por la flor o capullo de la planta de lúpulo que crecía "salvaje entre los sauces, como un lobo entre las ovejas". Así, el lúpulo es el espíritu de la cerveza que le brinda sabor y amargor.

Al igual que el vino, el pan y el queso, la cerveza depende con extrema locura de la levadura para transformar los azúcares en alcohol y anhídrido carbónico. Sin ella, el vino sería un jugo de frutas y la cerveza, agua de cebada.

En México, durante el año 2008 el consumo *per capita* de cerveza **fue de 600 mililitros, es decir, 180** botellas de la presentación más **popular (330 mililitros) o nueve** "cartones" de cerveza.

Cada cual tiene su secreto

En cuanto a su elaboración, se anticipa que es un arte exacto de cuidadas operaciones a lo largo de distintas fases y sitios. Si existiera un procedimiento único e ideal para producir cerveza todos utilizarían las mismas técnicas. Por ello, las cervezas son tan variadas como los paisajes o la gastronomía.

Ante tal diversidad, existen diferentes criterios de clasificación de la cerveza como el nivel de grado alcohólico, el color, la variedad del grano utilizado para la constitución de la malta, su elaboración industrial o artesanal, entre otros.

Así las cosas, esta pócima estimulante se confecciona desde diferentes trincheras: talleres más pequeños que únicamente suministran a un bar o restaurante, llamada *brewpub*; en microcervecerías que extienden sus ventas a distintos locales; por contrato, figura a través de la cual el empresario reúne dinero para contratar a un asesor para producir una cerveza en la fábrica de otro; las que no son grandes ni pequeñas, tasando su producción en cientos de miles de hectolitros de bebida embriagante; y, por último, las que inundan a sus naciones con millones de hectolitros refrescantes de cerveza de estilo internacional haciendo a un lado las especialidades.

En un clavado a los sabores y colores, todos los estilos clásicos de la cerveza son propios de la zona norte de Europa Central y Occidental: *pilsen* (rubia y transparente) de Bohemia, y *lagers* (de fermentación baja) de Viena, Austria, una gran variedad de Alemania y Bélgica, nutridas muestras de *ales* (de fermentación alta) de Gran Bretaña, y las *stouts* secas (las famosas Guinnes y Murphy's) de Irlanda.

Grandes bebedores

En otro sentido, los países con mayores ganancias cerveceras en el año 2007 fueron EE. UU., Brasil, Alemania y Rusia, en los primeros lugares. En los siguientes puestos se ubicaron Canadá, México y Japón, respectivamente.

Asimismo, las empresas Anhueser-Busch InBev, SABMiller y Heineken se reparten principalmente la participación global en el mercado cervecero, en el año citado anteriormente.

Sin embargo, en los últimos meses, la poca sed de los rusos, brasileños y sudafricanos preocupó a las multinacionales cerveceras. Caso opuesto sucede en México, pues al parecer ante la incertidumbre económica que se vive se decide cerrar ojos y orejas, abrir la boca y jalar el tarro, registrando un aumento durante el año 2008 del consumo *per capita* de 600 mililitros, para ser exactos 59,7 litros anuales por persona; es decir, 180 botellas de la presentación más popular (330 mililitros) o nueve "cartones" de cerveza.

Ya sea por crisis económica o de amores, el autor Pedro Plasencia nos regala un argumento más para su abrigadora ingesta, pues señala que la cerveza presenta el valor calórico más bajo únicamente por encima del agua y de las infusiones debido a que más de un 90% de su contenido es agua. Además, de acompañarse de gran cantidad de vitaminas del complejo B, H y C, minerales como el calcio y el hierro, entre otras cualidades nutrimentales.

Los médicos prescriben su consumo como diurético, estimulante del apetito, estrategia para combatir el sueño, entre otros. Es más, algunas estadísticas indican que un consumo moderado de alcohol está relacionado con la longevidad.

Triunfos, fracasos, placeres, dolores, encuentros y despedidas son motivaciones perfectas para ir de la mano de una cerveza, quién se niega. Sólo una cosa, después de conocer el universo dorado y oscuro de la cerveza, deje a un lado la frivolidad al momento de hacer suya la barra para ordenar una "simple" cerveza, hágalo con detenimiento y medite su decisión como si de un vino se tratara.

Disfruta el sabor del tiempo.

Desde hace más de 3000 años la humanidad se ha visto intrigada por el exquisito resultado de combinar agua, malta, lúpulo y levadura. Con el tiempo miles de recetas y estilos han sido desarrollados. Unas se olvidan, otras desaparecen y solamente unas cuantas sobreviven.

Cervecería Primus, orgullosamente Mexicana, ha rescatado del olvido aquellas recetas y las ha acondicionado a los procesos artesanales modernos, logrando así la permanencia del sabor a través del tiempo.

Cada año The Royal Agricultural Society of Victoria celebra The Australian International Beer Awards donde cervezas de más de 39 países son destapadas por los mejores jueces del mundo para reconocer aquellas cervezas que cumplen con las características del estilo; y por su calidad, sabor y aroma son galardonadas.

Este año Cervecería Primus recibió la Medalla de Bronce por Tempus Doble Malta de estilo Altbier Imperial; demostrando que en el mundo, México sigue teniendo El Poder del Sabor Absoluto.

www.beerawards.com

BRONZE AUSTRALIAN INTERNATIONAL BEER AWARDS 2009

ganadora

Tempus Doble Malta
7 % Alc. Vol.

Estilo: Altbier Imperial.
Fermentación: Ale.
Color: caramelo.

cervecería PRIMUS®
www.primus.com.mx

Tempus Clásica
5.2 % Alc. Vol.

Estilo: Inspiración Altbier
Fermentación: Ale.
Color: ámbar cobrizo.

EVITE EL EXCESO

Tempus Dorada
4.3 % Alc. Vol.

Estilo: Golden Ale.
Fermentación: Ale.
Color: dorado.

CERVEZA ARTESANAL MEXICANA

botella | barril | eventos | catas

T. (55) 3625 6995 ventas@primus.com.mx

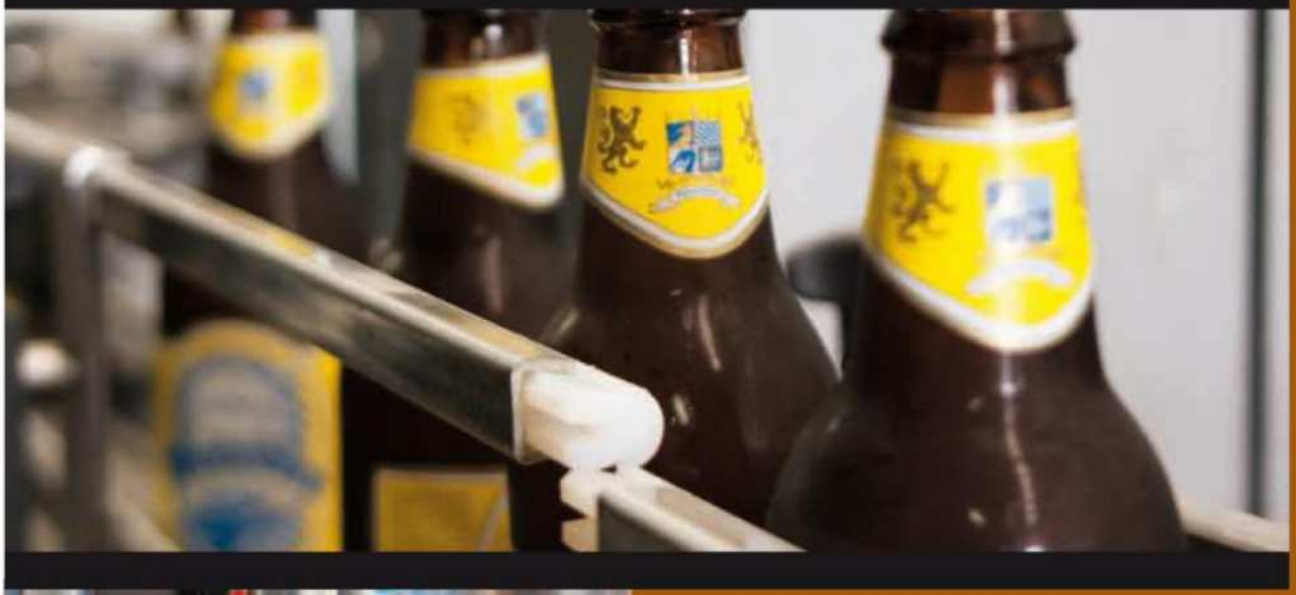
de venta en

LA CASTELLANA
PRESTIGIO EN VINOS DESDE 1936

Conquistando territorio *gourmet*

Una bebida que se refugia detrás de su encanto y singular carácter, tradición milenaria y una vasta cultura que ha sido retomada en México, mostrándonos por medio de la artesanía una faceta exquisita que había quedado en el olvido.

Por Ana Paula de Alba



Productores con vocación de artesanos traen a un público **más exclusivo una propuesta en** donde se desindustrializa la cerveza.

¿Cómo servir la cerveza?

Asegúrese de que la cerveza se encuentre a la temperatura ideal de servicio, generalmente se debe encontrar entre los 7 y los 11° C, según su tipo.

No importa el vaso que se use para servirla, pero es importante cerciorarse de que al sostenerlo tenga una inclinación de 45° aproximadamente, con respecto a la botella o barril que se esté sirviendo. Debe detenerse en esa posición dejando caer la cerveza por la pared lateral del vaso hasta que se hayan llenado 3/4 partes de éste. Si no se tiene cuidado con esto, la espuma puede llegar a ser demasiado abundante.

Una vez llenas las 3/4 partes del vaso, se deja reposar la cerveza durante unos 5 segundos, para después terminar de llenarlo colocándolo en posición vertical para que se vaya formando espuma poco a poco en el borde del vaso. Lo ideal es que al final se tengan aproximadamente dos dedos de espuma.

Ya conseguido lo anterior, la cerveza está lista para ser disfrutada.

Desde el los primeros vestigios de la cerveza y a través de la historia, se ha mantenido firme la concepción de que es una bebida popular que resulta muy atractiva y por lo mismo en su mayoría consumida por las masas, y aunque hay de cervezas a cervezas, sigue posicionada como una de las bebidas favoritas de los mexicanos.

En la antigüedad se utilizaba como medio de remuneración para los obreros, mientras que en las culturas babilónicas formaba parte esencial de la dieta del pueblo por ser un alimento muy completo y una fuente importante de energía y de proteínas. En la actualidad, la idea se asocia asiduamente con paladares poco exigentes, conocidos como aquellos de la canasta popular.

Aires de refinamiento

Hoy nos encontramos con una disyuntiva en la cual este concepto ha tomado un segundo aire y se ha refinado para darnos a entender a la cerveza como una bebida tan compleja como el vino. Esta nueva cara que aparece ante nosotros, surge a raíz de la visión que tuvieron emprendedores cerveceros de retomar técnicas y recetas ancestrales, que resaltan las propiedades más inesperadas y seductoras encontradas durante varios años ocultas detrás de la fuerza industrializadora, que es hoy rasgo inherente a la cerveza mexicana. Gracias a esto, México se encuentra dentro del mapa interna-

"La materia prima que se utiliza al producir la cerveza artesanal **es especialmente para enaltecer** el sabor de la bebida y no abaratarla".

cional, siendo el séptimo país productor de cerveza a nivel mundial y el tercero en exportaciones a mercados extranjeros.

Sin embargo, dentro de ésta titánica industria existe un nicho que participa solamente con un 0,4% del total del mercado, el cual se distribuye entre aproximadamente 14 marcas diferentes. Este nicho de productores con vocación de artesanos trae a un público más exclusivo una propuesta en donde se desindustrializa la cerveza y se crea un producto distinguido con la capacidad de satisfacer los paladares más exigentes.

Estos artesanos de la cerveza le apuestan a una bebida rica en sabor y cuerpo, creada a base de materias primas de la más alta calidad, las cuales provienen de las regiones más selectas de Inglaterra, Alemania y los Estados Unidos. Dichas materias primas, se encargan de aportar delicadamente un temperamento particular que define la singular elegancia radicada en cada una de las múltiples variedades meritorias del mundo *gourmet*.

Un experto y aficionado de este tipo de cervezas es Rodolfo Andreus, uno de los fundadores de la marca Primus, quien elabora la condecorada cerveza Tempus, y con el cual nos reunimos para conocer más a fondo el tema.

Rodolfo asegura poder distinguir a leguas una cerveza artesanal de una industrial, pero seguro a más de uno nos queda la duda de cuál es la diferencia entre una y otra. Él nos explica que "existen

Proceso de elaboración

- Se maltea el grano (normalmente cebada), en donde es sometido a humedad para provocar una germinación.
- Al comenzar la germinación se corta este proceso por medio de aire caliente para evitar que el grano brote. La incorporación del aire es responsable de hacer dos tareas, la primera es cortar la germinación y la segunda es dar el tostado al grano, el cual va a determinar ciertas propiedades como el sabor y el tono de la cerveza.
- Se muele el grano ya tostado y se le agrega el agua, que representa aproximadamente el 95% del contenido total de la cerveza.
- Al combinar estos dos componentes se procede con el proceso de maceración, en donde se extraen proteínas y enzimas por medio de lo que se conoce como curva de maceración. Esta curva se refiere a que la extracción de las propiedades que se buscan sucede a temperaturas diferentes, de tal forma que se van alcanzando gradualmente las temperaturas necesarias hasta llegar a una temperatura aproximada de 70°C.
- Al terminar con el proceso de macerado se pasa la mezcla a una máquina llamada lauter, que sirve como colador. Este tiene un falso fondo que permite que el líquido lo alcance y por medio de un movimiento circulatorio se limpie y pase el mosto o líquido a una olla de cocimiento.
- En la olla de cocimiento se concentran azúcares y se estabilizan las proteínas y enzimas por medio de un hervor del líquido. En este punto es cuando se agrega el lúpulo, que puede incorporarse al principio del hervor para acentuar el sabor, o al final para enriquecer los aromas.
- Al salir de la olla de cocimiento el mosto pasa a una máquina de movimiento centrífugo, esta separa cualquier coágulo que pudiera quedar en el líquido.
- Se baja la temperatura del mosto y entra al fermentador, en el cual se le agrega la levadura. Se deja fermentar aproximadamente durante siete días y posteriormente se deja madurar para evitar obtener una cerveza verde.
- Este proceso de maduración es el que va a permitir que se lleve a cabo una segunda fermentación en donde la cerveza continúa desarrollando su carácter, ya sea dentro de una barrica o en la misma botella.
- Al estar ya madura, pasa por una filtración para después ser embotellada y encorcholatada.

Todo este proceso tiene una duración aproximada de 30 días.

México se encuentra dentro del mapa internacional, siendo el séptimo país **productor de cerveza a nivel mundial** y el tercero en exportaciones **a mercados extranjeros.**

SABÍA QUE...

La cerveza Duff, favorita de Homero Simpson, ya se está elaborando en México por una cervecería Jaliciense cuyos propietarios tuvieron el ingenio de registrar la marca.

dos principales diferencias. La primera es el límite de producción, que no es al por mayor, y por lo mismo es un beneficio que nos permite garantizar mayor calidad y control sobre el producto. La segunda es que la materia prima que se utiliza al producir la cerveza artesanal es especialmente para enaltecer el sabor de la bebida y no abaratarla".

En la producción de la cerveza industrial es común que en ocasiones se le lleguen a agregar elementos como pueden ser el maíz y el arroz, a diferencia de las cerveceras artesanales mexicanas que en su mayoría se rigen por la Ley de Pureza Alemana, también conocida como Ley de Reinheitsgebot.

Esta ley fue decretada en 1516 por Guillermo IV de Baviera y establecía que la cerveza solamente podía ser elaborada a partir de tres ingredientes: malta de cebada, agua y lúpulo. El cuarto ingrediente que se utiliza actualmente en la fabricación de la cerveza artesanal es la levadura, que no fue considerada dentro de la ley, ya que su descubrimiento data de 1880 por el científico Luis Pasteur.

La motivación de quienes cumplen hoy en día con esta normativa sirve como garantía de calidad superior y también asegura que no han sido utilizados químicos ni adjuntos en la elaboración del producto.

El uso exclusivo de estos cuatro ingredientes aporta a la cerveza propiedades superiores que definen los aromas cafetosos o dulces, los sabores a maderas o frutos y los tonos que van desde un ámbar ligero hasta un caramelo obscuro.

Es increíble la versatilidad que se puede encontrar en una cerveza como ésta y pensar de lo mucho que nos hemos perdido al despreciar la riqueza que se encuentra dentro de esta bebida.

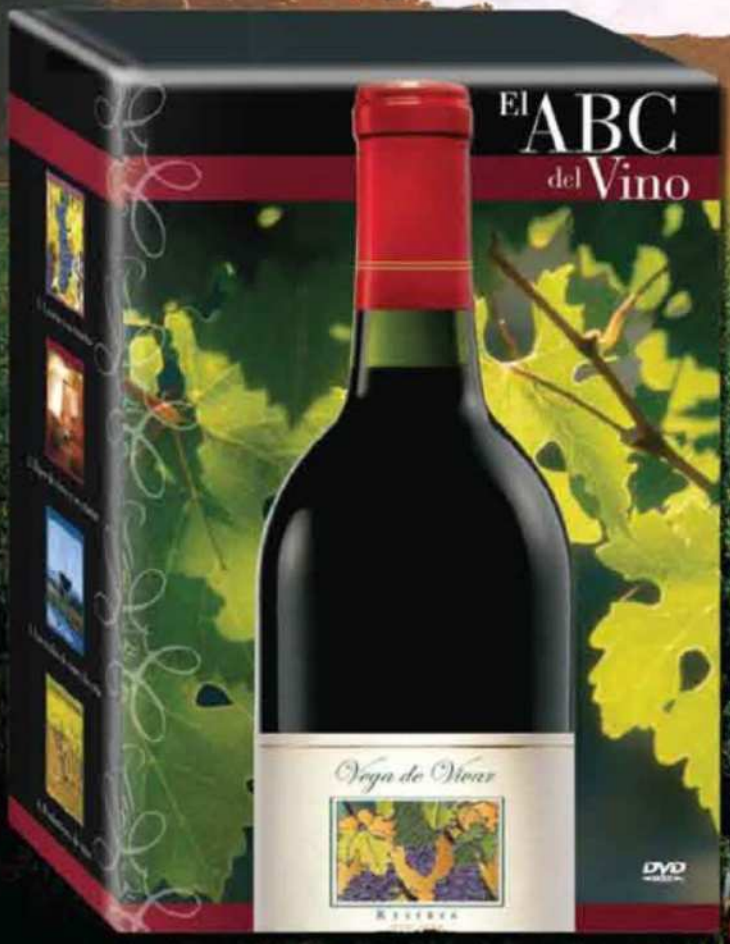
DVD VIDEO

Un viaje por el mundo del vino...

El ABC del Vino es un extraordinario paquete de lujo de 4 dvds que te llevará en un recorrido fascinante por el mundo del vino.

Con esta serie podras conocer, entender, beber y disfrutar del vino como nunca lo imaginaste.

Disfruta de esta magnífica colección que cualquier amante del vino, debe de tener.



TYCOON

Encuéntralo en tiendas especializadas, departamentales y clubes de precio.

elgourmet.com

Armonía a la mexicana

El experto catador Julio Michaud, nos recomienda algunos platillos de la gastronomía mexicana para armonizar con **Negra Modelo**, la crema de las cervezas. La interpretación de los mismos corrió a cargo del chef Daniel Ovadía, que comparte con nosotros estas deliciosas recetas.

Julio Michaud

Chef Daniel Ovadía

Para poder apreciar la cerveza **Negra Modelo**, es necesario hacer una cata organoléptica de ella empleando nuestros cinco sentidos, para percibir todas las características que en conjunto le dan su excelente calidad.

A la vista apreciaremos un bonito color ámbar en el líquido, que muestra un aspecto limpio y transparente. En la parte alta de la copa observamos una espuma abundante, blanca, consistente, de burbuja muy pequeña, y que se desprende constantemente. Resulta muy atractivo a la vista apreciar el contraste de lo oscuro de la cerveza, con la blancura de su espuma.

Cuando acercamos la copa a la nariz, notamos la presencia de cereales malteados, que recuerdan el olor del pan. Se perciben también vapores alcohólicos muy tenues, dado el bajo grado de la cerveza. Se nota además un ligero olor herbáceo, que proviene del lúpulo, planta que da olor y amargor ligeros a la cerveza.

Al llevar la cerveza a la boca, en la punta de la lengua se aprecia un ligero dulzor, originado básicamente por la presencia de carbohidratos, que dan un carácter amable a la bebida. Después de deglutir el trago, se siente en la parte posterior de la lengua una sensación suavemente amarga producida por el lúpulo. En cuanto a la gama compleja de sabores que van apareciendo, los principales recuerdan la levadura, el piloncillo, el cacao, el pan negro, las frutas secas y el chocolate, todos ellos muy agradables, y al final, después de deglutir, queda un sabor residual, prolongado y agradable.

En el aspecto del tacto en la boca, se aprecia un gran cuerpo, de sensación cremosa. De aquí el justo calificativo de "la crema de las cervezas". Su ligera astringencia está perfectamente asimilada. En resumen, se trata de una excelente cerveza, derroche de tecnología.

MARIDAJE

Al ser una cerveza moderadamente oscura, tiene un amplio espectro en cuanto a su versatilidad para armonizar con una amplia gama de platillos y de ingredientes. Es por ello, que dentro de los platillos típicos mexicanos que recomiendo, se aprecian tanto pescado, como carne de res y pollo.

Esta versatilidad que nos ofrece Negra Modelo también se aplica a los estilos de gastronomía que encontramos en el país, es por ello que dentro de mis sugerencias incluí platillos sencillos y cotidianos como las quesadillas de huitlacoche, otro un poco más sofisticado pero igual de accesible como lo es el huachinango a la veracruzana, y finalmente dos platillos de mayor complejidad que normalmente se consumen en ocasiones especiales como el chile en nogada y el mole poblano.

Quesadillas de Huitlacoche

Las quesadillas, una típica botana de la cocina mexicana, pueden hacerse con diversos rellenos como huitlacoche, sesos, chicharrón, pancita, papa y queso entre otros. Esta preparación, armoniza estupendamente con la cerveza **Negra Modelo**, pues su consistencia cremosa y la temperatura fría, mitigan lo agresivo del picante cuando se le agrega salsa, además de que sus sabores son compatibles con los diversos rellenos, incluyendo el propio maíz.

INGREDIENTES
(para 4)

- 200 g de huitlacoche fresco desgranado
- 15 g de ajo picado
- 30 g de cebolla picada
- 5 g de epazote picado
- 10 g de chile serrano picado
- 8 pz de pasta won ton
- 30 g de queso gouda rallado
- 20 g de queso crema
- 20 g de queso parmesano rallado
- 15 g de mantequilla
- 15 g de cebolla
- 10 ml de leche

Para el aire
- 100 g de queso parmesano
- 500 ml de leche
- 5 g de lecitina de soya

PROCEDIMIENTO

Sofría el ajo, la cebolla, el epazote y el chile. Agregue el huitlacoche, sazone y mueva hasta que se evapore el líquido. Forme quesadillitas con la pasta wonton y el relleno de huitlacoche.

Para la salsa de queso
Ponga la mantequilla y los quesos en una cacerola hasta que se derritan perfectamente sin que queden grumos. Agregue un poco de leche y sazone con sal y pimienta blanca.

Para el aire
En una cacerola caliente la leche con el parmesano hasta que este quede perfectamente diluido. Sazone al gusto y deje enfriar un poco. Agregue la lecitina de soya y con un batidor de globo agite vigorosamente hasta formar una espuma similar a la del jabón.

Huachinango a la veracruzana

Este delicioso y fino pescado se lleva magníficamente con la cerveza **Negra Modelo**, gracias a la delicadeza gustativa de ambos. El guiso a la veracruzana, con jitomate, chiles güeros, aceitunas y alcaparras, posee una característica frutal, totalmente asimilable con los aromas de frutas secas, presentes en la cerveza.

INGREDIENTES

- 200 g de róbalo
- 10 g de ajo picado
- 20 g de cebolla picada
- 50 g de Jitomate escalfado y picado
- 1 pz de chile güero en vinagre
- 15 g de aceituna verde
- 10 g de alcaparra
- 1 hojas de laurel
- 5 ml de aceite
- Sal y pimienta

Para el caviar de chiles
- 2 pz de chiles jalapeños en escabeche
- .5 g de alginato
- 1.5 g de calcio

PROCEDIMIENTO

En un sartén caliente el aceite y sofría la cebolla con el ajo, ya que estén acitronados, agregue el jitomate, hojas de laurel, aceituna, alcaparras, chile güero con un toque del mismo vinagre en el que vienen y sazone.

Para el caviar de chiles
Licuar los chiles con el alginato para que quede un poco espeso y por cada ½ litro de agua se agrega 1.5 de calcio. Con la ayuda de un gotero ir dejando caer gota por gota al agua del calcio dejar aprox. durante 2 minutos y enjuagar con agua natural

PRESENTACIÓN

Cueza el pescado en la salsa. Una vez cocido, coloque primero un espejo de salsa, luego el pescado, y posteriormente decore con un chile güero y el caviar de chiles.

Chiles en nogada

Este clásico platillo barroco de la cocina mexicana, con su gran complejidad frutal y moderado picante, marida deliciosamente con la cerveza **Negra Modelo**, por su cremosidad, que se liga con la de la nogada y los frutos del relleno, que armonizan con el afrutado de la cerveza.

INGREDIENTES

- 1 kg de carne molida de res
- 1 kg de carne molida de cerdo
- 250 g de cebolla picada
- 60 g de ajo picado
- 500 g de jitomate
- 250 g de durazno
- 250 g de plátano macho
- 250 g de acitrón
- 250 g de nuez de castilla
- 250 g de almendra
- 200 g de piñón
- 200 g de pasas
- 1 k de granada
- 300 g de perejil frito
- 10 pz de chile poblano (escalfado y crujiente)
- Sal y pimienta

PARA LA SALSA
- 500 g de almendra
- 500 g de nuez de castilla
- 250 g de queso crema
- 250 g de crema
- 60 ml de amareto

PARA LA GELATINA
- Jugo de la granada
- Grenetina

PROCEDIMIENTO

Picar en cubos medianos el jitomate, durazno, plátano, nuez, acitrón y la almendra. En una cacerola sofría ajo, cebolla y agregue la carne de cerdo y res hasta que se cuezan. Posteriormente agregue los demás ingredientes dejando que se incorporen. Rectifique la sazón.

Para la salsa licue todos los ingredientes hasta obtener una consistencia cremosa y homogénea.

PRESENTACIÓN

Coloque en un plato el chile relleno, báñelo con la salsa con la salsa y adórne con el piñón, la gelatina de granada y el perejil.

INGREDIENTES
(para 4)

- 800 g de filete de res
- 300 g de mole poblano

Para el mole
- 150 g de manteca de cerdo
- 150 g de cebolla
- 60 g de ajonjolí
- 60 g de almendra
- 60 g de cacahuate
- 60 g de pasitas
- 100 g de ciruela pasa
- 60 g de plátano macho maduro
- 5 g de semilla de cilantro
- 5 g de anís
- 5 g de rama de canela
- 250 g de jitomate
- 25 g de ajo
- 200 g de tomatillo
- 1 pz de tortilla de maíz quemada
- ½ lt de consomé de pollo
- 100 g de chile mulato (limpio, desvenado y asado)
- 50 g de chile ancho (limpio, desvenado y asado)
- 50 g de chile pasilla (limpio, desvenado y asado)
- 20 g de chile chipotle (limpio, desvenado y asado)
- 15 g de semillas de chiles (limpias y asadas)
- 10 g de venas de chiles limpias
- 150 g de chocolate mexicano
- 15 g de azúcar

Mole poblano

El clásico platillo más representativo de la cocina mexicana con más de veinte ingredientes entre los que se integran varias especias, las cuales se amalgaman con los delicados sabores de Negra Modelo. Asimismo, lo terso de la cerveza, con su carácter cremoso, mitiga la agresión de la presencia del picante propia de algunos chiles.

PROCEDIMIENTO

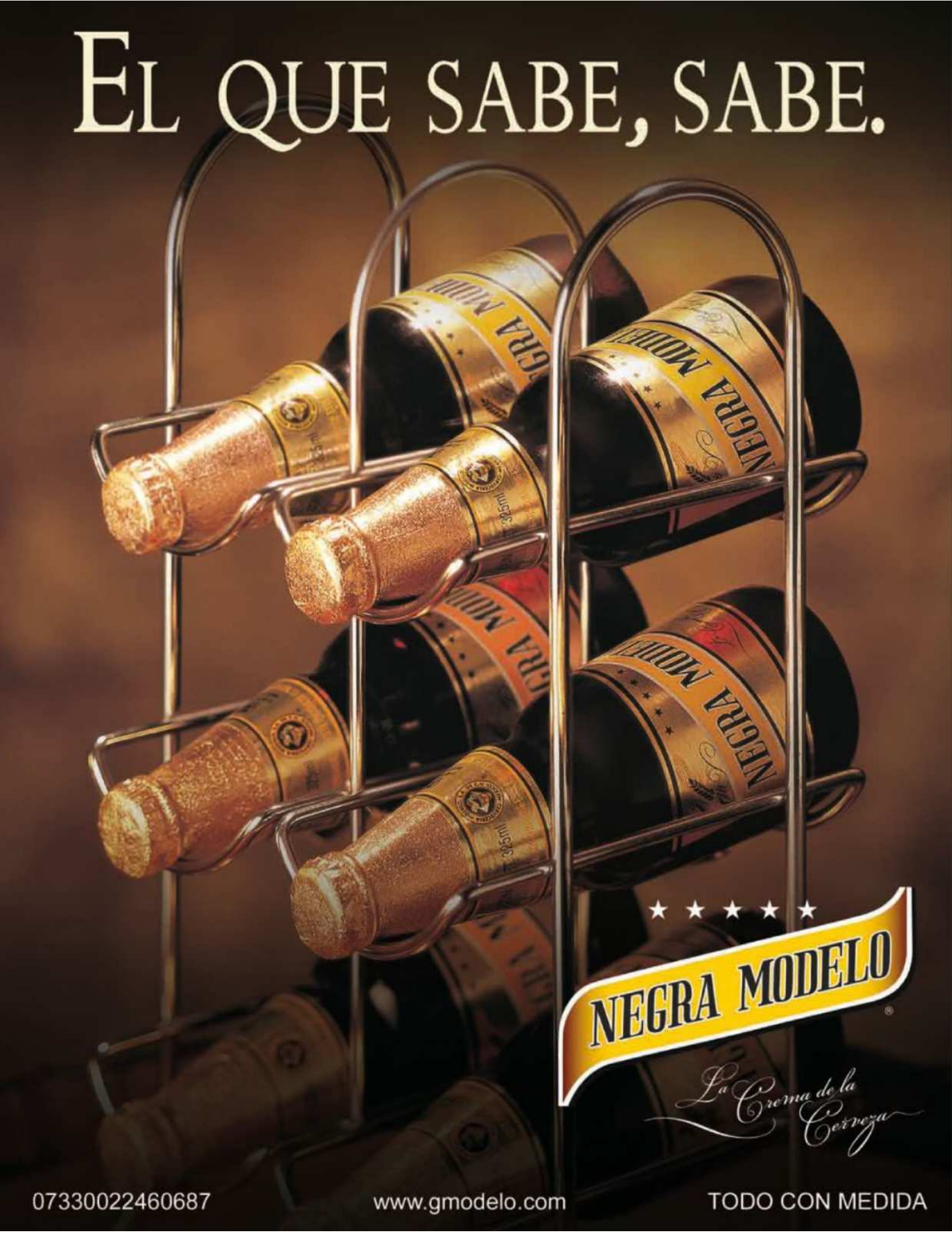
Para el mole
En una cazuela de barro ponga a calentar un poco de manteca, fría un poco de cebolla hasta que este transparente y ligeramente dorada. Incorpore ajo, dore y retire. Ponga otro poco de manteca y fría el ajonjolí. Retire, fría los cacahuates con las almendras y aparte. Agregue mas manteca y fría pasas, ciruela pasa, plátanos, semilla de cilantro, anís y canela. Retire y aparte. Ponga más manteca y fría los tomates y jitomates. Licue todos los ingredientes fritos con un toque de caldo de pollo. Ponga a calentar manteca y fría cebolla hasta que dore. Agregue los ingredientes licuados y deje cocer durante 60 minutos a fuego lento hasta formar una pasta.

Para los chiles
Precaliente un comal y ase ligeramente los chiles con cuidado de no quemarlos, una vez asados póngalos a remojar en agua durante 60 minutos.

Ase ajo y cebolla, retire y en un sartén ase las semillas de los chiles con las venas. Licue todo lo anterior con un poco de agua de los chiles, cuele. Sofría con un toque de manteca los chiles licuados durante 15 minutos y sazone.

Agregue el chocolate y el azúcar y continué su cocción durante 1 a 2 horas a fuego lento hasta que espese. Posteriormente agregue la pasta anterior y hierva durante 1 hora. Agregue poco a poco caldo de pollo hasta lograr una consistencia semiespesa.

Agregue la miel y deje un tiempo a fuego lento para intensificar sabores.


EL QUE SABE, SABE.
NEGRA MODELO
La Crema de la Cerveza
07330022460687
www.gmodelo.com
TODO CON MEDIDA

Dúos de puro sabor

No sólo es una buena acompañante de botanas y partidos de fútbol, y aunque no es considerada tan glamorosa como el vino, la cerveza abre una brecha de sabores por descubrir en el paladar. Cuatro chefs demostrarán que esto es posible.

Por Angélica Hernández

Es una de las bebidas más emblemáticas de casi todas las culturas, además de ser refrescante y deliciosa. En esta ocasión, no sólo acompañará los alimentos, sino que también formará parte de ellos, dándoles ese toque único y especial.

Cerveza oscura

Guy Santoro
Chef del restaurante Au Pied de Cochon

"La cerveza es una bebida extraordinaria, la aprecio mucho. Fue mi abuelo quien me contaba siempre las maravillas de esta bebida. Ahora es mi turno de invitarlos a descubrir las virtudes en la cocina con este ingrediente".
"La cerveza es conocida desde los tiempos más antiguos y la fermentación es el principio básico. En la cocina toma su lugar aportándole a los platillos sus clásicos sabores a lúpulo y malta. La cerveza puede sustituir ventajosamente al vino o a la sidra, y es tan versátil que combina tanto con el pescado como con la carne y resulta de los mejores aliados y acompañantes.

Au Pied de Cochon
Campos Elíseos 218, Polanco
Tel. (55) 5327-7756

Cerveza clara

Francisco del Piero
Chef del restaurante Gulie

"Viví durante seis años en Playa del Carmen. En ese tiempo, mi bebida favorita fue la cerveza y tomaba a diario una para refrescarme. Es la bebida básica por excelencia, una de las preferidas en todo el mundo. La cerveza mexicana es, sin lugar a dudas, una de las mejores, por consistencia, sabor y calidad. Los platillos que se pueden preparar son tan infinitos como la imaginación de cada uno. En esta ocasión, decidí tomar la parte alemana y mostrarla de una manera más campestre. El platillo tiene pequeños toques de sabor, le integramos pequeños cubos de gelatina de cerveza para tener presente su sabor. Por supuesto, el mejor maridaje y acompañante de éstos es una cerveza clara bien fría".

Restaurante Gullie
Tamaulipas 45, Condesa
Tel. (55) 5256-3531

Cerveza clara

Patricia Quintana
Chef del restaurante Izote

"La cerveza me remonta a la memoria gustativa que tiene y deja huella en complicidad con la gastronomía, enriqueciendo una gran variedad de platillos mexicanos. En sus diferentes presentaciones, es ideal para acompañar numerosas joyas culinarias por su sabor y ligera transparencia que invitan a degustarlas. En cuanto a cocinar se refiere, es excelente maceradora y combina con las especias, ayuda a fermentar la harina con los huevos. Es excelente para capear ingredientes e, inclusive, va en sopas. Es muy versátil. Y podría decir que resulta buena maridando con todos los platillos mexicanos, por ser una bebida tradicional. Porque ¡donde el vino falla, la cerveza triunfa!".

Izote
Presidente Masaryk 513, Polanco
Tel. (55) 5280-1671

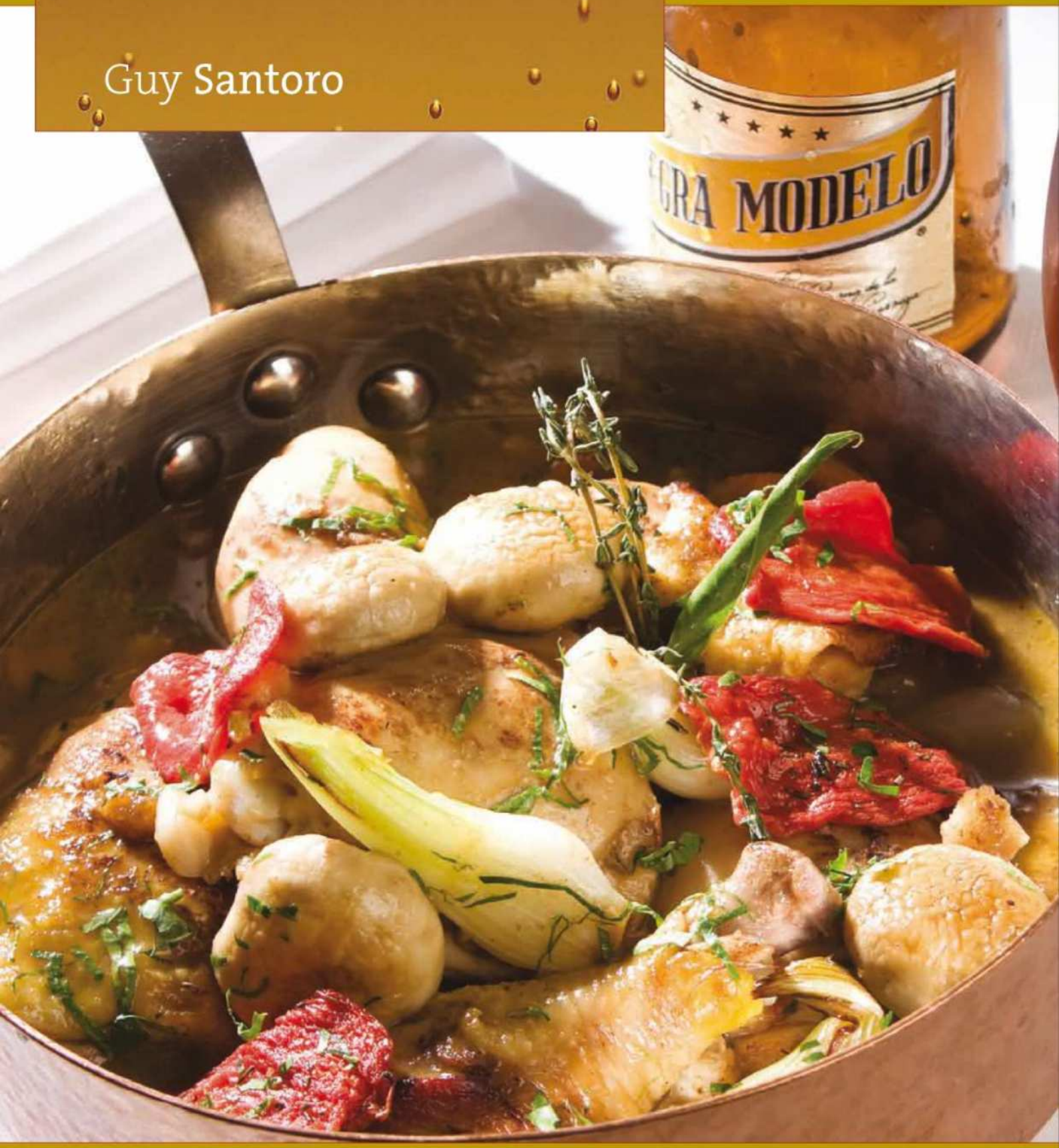
Cerveza ámbar

Pablo San Román
Chef del restaurante D.O.

"Siempre me ha gustado mucho la cerveza y me encanta cocinar con ella. En especial la ámbar es muy recomendable, por su cuerpo y además por ser refrescante. Se trata de una bebida que es reconocida en todo el mundo, porque según su lugar de origen y proceso cumple todos los requisitos para satisfacer al consumidor. Por ejemplo, en Europa es de mayor cuerpo y grados de alcohol; en México es más suave y ligera, pero de acuerdo con su clima se disfruta de igual manera. La cerveza es un recurso muy acertado para cualquier momento. Los platillos que presento son muy sencillos y los ingredientes están al alcance de todos".

D.O.
Hegel 406, PolancoTel. (55) 5531-7185

Guy Santoro



Cacerola de conejo de granja con cerveza oscura

INGREDIENTES

1 conejo grande de granja
750 ml de cerveza oscura
250 g de champiñones
250 g de tocino ahumado
2 cebollas grandes
15 cebollas cambray
2 dientes de ajo
2 zanahorias grandes
1 rama de apio
50 g de mantequilla
4 clavos de olor
1/2 cda de café de canela en polvo
1 rama de tomillo
2 hojas de laurel
• Sal y pimienta, al gusto

PROCEDIMIENTO

Para la maceración, corte el conejo en trozos: pierna, rabadilla, espalda, etc. Pele el ajo, la zanahoria y las cebollas. Corte las zanahorias y el apio en pequeños cubos, estilo *brunoise*. Pique el ajo y la cebolla finamente. Corte el tocino ahumado en trozos.
Disponga el conejo en un recipiente con el apio, el ajo, la zanahoria, la cebolla y el tocino, bañe con la cerveza oscura. Agregue los clavos, el tomillo, el laurel y la canela con un poco de pimienta. Cubra con vitafilm y deje marinar durante 12 horas en el refrigerador. Limpie las cebollas cambray y los champiñones retirando la piel y la tierra. Quite las piezas de conejo de la maceración y deje escurrir. Retire los clavos.

Cuele la marinada para separar las verduras del líquido, reserve.
Funda la mantequilla en una cacerola a fuego medio, agregue las piezas de conejo y dore ligeramente durante 10 minutos. Agregue las cebollas cambray, champiñones, las verduras y el tocino, y cocine por 5 minutos.
Vierta la cerveza oscura sobre todos los ingredientes y deje cocer tapado entre 30 y 40 minutos a fuego lento. Quite el pollo y resérvelo bien caliente. Quite la cebolla cambray, el tocino y los champiñones, y póngalos a un lado. Cuele el jugo de cocción y recupere el líquido, prense bien las verduras para extraer todo el jugo. Coloque el jugo de cocción en una cacerola a fuego alto, reduzca hasta obtener una consistencia adecuada para glasear. Agregue 25 gramos de mantequilla pomada y mezcle la salsa. Agregue el tocino, las cebollas de cambray y los champiñones a la salsa y cocine por un minuto más. Salpimiente al gusto.

PRESENTACIÓN

Coloque en un plato de servicio las cebollas cambray, los champiñones y el tocino, coloque encima el conejo, salsee y sirva bien caliente.
(Para 6)

Guy Santoro

Filete de róbalo chileno braseado, guiso de papa, mejillones a la cerveza oscura

INGREDIENTES

4 filetes de róbalo chileno de 160 g
100 ml de aceite de olivo
50 g de mantequilla
10 hojas de albahaca
2 papas de 300 g
2 jitomates bola
1 k de mejillones
200 ml de cerveza oscura
• Sal y pimenta, al gusto
• Flor de sal

PROCEDIMIENTO

Para el guiso de papa, pele y lave las papas, córtelas en cubo de 1 cm de lado aproximadamente, blanquee en agua con un poco de sal durante 5 minutos. Escalfe, pele y quite la semilla de los jitomates, córtelos del mismo tamaño que la papa.

Lave y ponga los mejillones en una cacerola con la cerveza, cuézalos durante 6 minutos hasta que se abran totalmente. Retire del fuego, deje enfriar un poco y limpie para sacar el molusco cocido, guarde el jugo de cocción para la preparación siguiente.

Cueza en el jugo de mejillón la papa hasta que se evapore, retire del fuego, agregue los mejillones y el jitomate, sazone con sal y pimienta, agregue un poco de aceite de olivo.

Para preparar el róbalo chileno, sazónelo con sal y pimienta, caliente un sartén con aceite de olivo y un poco de mantequilla, termine la cocción al horno caliente a 160° C durante 8 minutos. Corte en láminas las hojas de albahaca a lo largo.

PRESENTACIÓN

Coloque en un plato de servicio un poco de papa y mejillones, ponga encima el pescado, decore con la albahaca, rocíe con un poco de aceite de olivo extra virgen y esparza la flor de sal.

(Para 4)

Francisco del Piero

Tartare de callitos de almejas parcialmente ahumados

INGREDIENTES

80 pzas de callitos de almejas
40 pzas de callitos de almejas ahumados
25 g de cebolla
45 ml de cerveza
40 g de tomate
20 g de gelatina de balsámico
40 g de aguacate
- Alioli, cilantro, eneldo, perejil, al gusto
- Flores de Jamaica
- Aceite balsámico
- Soya

PROCEDIMIENTO

Para los callitos ahumados, coloque los callitos en un recipiente de barro y éste dentro de un sartén con las flores de Jamaica. Cubra todo con un trapo húmedo; luego coloque todo junto a la llama directa hasta que los callitos tomen un color ámbar. Por otro lado, corte todos los callitos no ahumados por la mitad y marine en una solución de soya 70% y aceite balsámico 30% durante 1 minuto y escurra. Corte todos los ingredientes en cubitos uniformes. Para la gelatina de balsámico, coloque 100 ml de aceite balsámico a templar y añada 2 hojas de gelatina previamente remojadas. Enfríe hasta que tenga textura firme. Repita la misma técnica con la cerveza.

PRESENTACIÓN

Haga pequeños puntos de alioli al gusto y ponga todos los ingredientes de forma desordenada para que sea 150 g, el tamaño justo de una entrada.
(Para 4)

Manitas de cerdo rellenas de picadillo, ensalada de col y escabeche de alubias

INGREDIENTES

4 pzas de manitas de cerdo
120 g de carne de res
60 g de carne de cerdo
1 g de pimienta negra en grano
2 g de comino
25 g de grasa de cordero (opcional)
12 g de cebolla
4 g de cebolla cambray
2 g de pimiento morrón rojo
4 cervezas claras
30 g de papas
200 g de tocino fresco, salado o ahumado en finas rebanadas
10 g de uvas pasas
• Sal gorda, al gusto
• Salsa demiglace

Para las alubias escabechadas

1 parte de vinagre de vino tinto
1/2 parte de cerveza clara
500 g de alubias
1 pz de cebolla
1 g de zanahoria
2 g de pimienta negra
1 pza de clavo de olor
1 pza de hojas de laurel
1 parte de aceite de girasol
• Chile de árbol, al gusto
• Sal, al gusto

Para la ensalada de col

1/2 pz de col blanca
50 ml de aceite de olivo

PROCEDIMIENTO

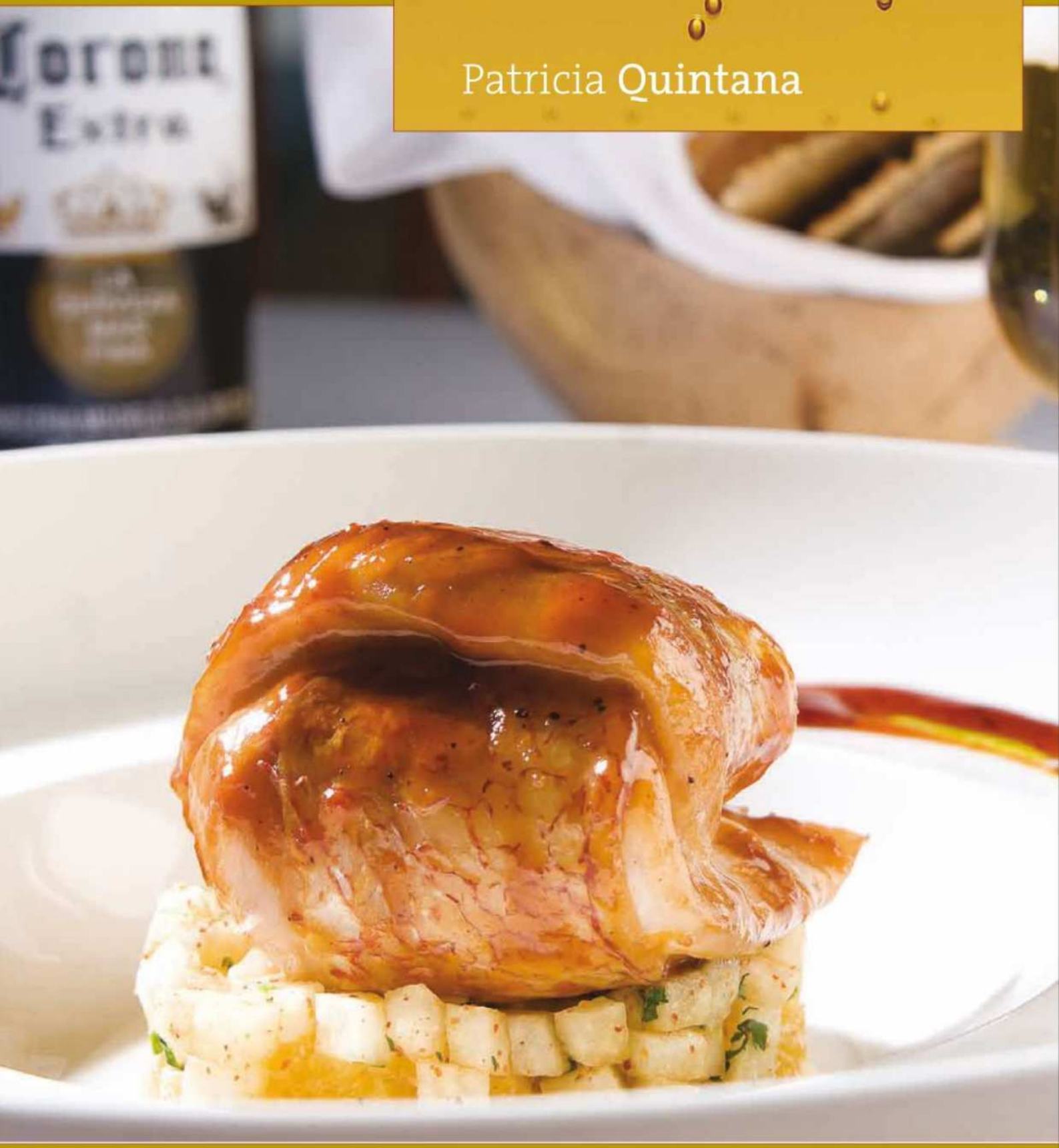
Queme las manitas en el fuego directo, sale con sal gorda y reserve por lo menos 24 horas. Una vez transcurrido el tiempo, lávelas con abundante agua y póngalas en cerveza clara a calentar hasta llegar a los 80 grados (tienen que formarse pequeñas burbujas al fondo, pero sin dejar hervir), cocine por 3 ó 4 horas, o hasta que se separe del hueso.
Por otro lado, corte la carne de res, puerco y grasa de cordero a cuchillo, vaya añadiendo los demás ingredientes, ponga a punto de sal y reserve. Por último, agregue las especias, la pimienta previamente molida, y el comino tostado y molido en el mortero. Coloque las verduras crudas en el picadillo.
Una vez listas las manitas (mientras se encuentran calientes retire el hueso del medio), rellénelas hasta que estén llenas en su totalidad, envuélvalas en el tocino con la ayuda de un papel aluminio hasta que quede bien cerrada y apretada. Un vez hecho esto, hierva por cuestión de 35 minutos hasta que la carne del centro se cocine.
Para hacer el escabeche de alubias y cerveza, mezcle el vinagre, la sal, la cebolla, el chile, la zanahoria, el clavo, la pimienta negra en grano, el laurel y el aceite de girasol. Triture rústicamente (sin dejarlo liso) y reserve en el refrigerador hasta que esté bien frío. Es recomendable dejarlo de un día a otro con todo y las alubias.
Para la ensalada de col, corte la col lo más finito posible y sumerja en aceite de olivo (éste deberá ser un tanto amargo, para así acompañar el agradable amargor de la cerveza. Algunos aceites tienen esa característica).
Saltee a fuego vivo las manitas hasta dejar crujiente su contorno, corte en rodajas de dos dedos aproximadamente y lleve al horno precalentado por unos minutos hasta que esté caliente.

PRESENTACIÓN

Monte en una fuente las manitas en forma desordenada sin guardar un diseño, rocíe con salsa demiglace un tanto salada (pues usaremos muy poco), y en los espacios libres coloque los demás ingredientes.
(Para 4)

Bohemia

Patricia **Quintana**



Pescado caramelizado a la cerveza clara con jícama, naranja y cilantro

INGREDIENTES

4 filetes de huachinango, róbalo, trucha salmonada, blanco de nilo o lenguado de 140 g cada uno, cortados por la mitad a lo largo
2 tazas de aderezo colonial
1 1/3 tazas de cerveza clara
4 cdas de miel artesanal
1/3 taza de aceite de olivo puro
2 cdas de mantequilla
• Pimienta y sal, al gusto

Para la guarnición

1/2 jícama grande sin piel, cortada en cuadros pequeños
2 naranjas sin cáscara en supremas delgadas
1/3 taza de cilantro cortado en chifonade
• Chile piquín y sal, al gusto

PROCEDIMIENTO

Precaliente el horno durante 1 hora a 300° C. Sazone el pescado con pimienta y sal. Aderece en un recipiente de cristal el aderezo colonial, la cerveza y la miel. Sazone con pimienta y sal. Agregue los pescados y déjelos macerar durante 2 horas en el refrigerador. Retírelos del refrigerador y déjelos a temperatura ambiente durante 25 minutos. Junte las 2 tiras de pescado y enróllelas. Precaliente el sartén, añada el aceite de olivo y la mantequilla; ase los rollos de pescado durante 5 minutos, báñelos con un poco de marinada, y voltéelos de un lado y del otro para que se caramelicen. Vuelva a sazonar. Retírelos. Colóquelos en una charola para horno, báñelos nuevamente con la marinada. Hornéelos entre 6 y 8 minutos, hasta que se caramelicen. El pescado debe quedar tierno, esponjoso y jugoso.

PRESENTACIÓN

Coloque al centro de los platos hondos un aro pequeño; rellene con 4 cucharadas de la jícama mezclada con el cilantro y las supremas sazonadas con chile piquín y sal; presiónela ligeramente con la parte de atrás de una cuchara para que quede la forma redonda y compacta. Retire el aro con cuidado. Encima, coloque el rollo de pescado. Haga una línea con la salsa caramelizada. Sirva de inmediato. (Para 4)

Patricia Quintana

Brochetas de camarón al aceite de chile poblano con cerveza clara

INGREDIENTES

1/2 taza de aceite de olivo extra virgen
1 diente de ajo pequeño sin piel
4 cdas de echalote finamente picado
100 g de chile poblano crudo sin semillas, en trozos
1/2 cdita de sal

Para los camarones

8 camarones U12 frescos, limpios, abiertos en mariposa
8 brochetas
• Sal y pimienta negra recién molida, al gusto

Para la guarnición

2 cervezas claras
8 vasos *shots* fríos (es importante que estén bien limpios y sin rastro de grasa para que se pueda levantar la espuma de la cerveza)

PROCEDIMIENTO

Para el aceite de chile poblano, muela en la licuadora o en el procesador el aceite de olivo, el diente de ajo, el chile poblano y la sal. Licuelo hasta que esté emulsionado y cuele. Agregue el echalote e incorpórelo. Déjelo reposar durante un día en el refrigerador.
Para preparar los camarones, póngalos en brochetas insertándolos por la parte cenral; salpique con un poco de pimienta y sal. Marínelos con el aceite de chile poblano durante 2 horas. En una sartén, ase los camarones durante 25 minutos; báñelos constantemente con un poco de la marinada y voltéelos de un lado a otro hasta caramelizarlos. Sazónelos con un poco de sal. Durante la cocción los camarones deben quedar jugosos y caramelizados.

PRESENTACIÓN

Sirva en los vasos *shots* la cerveza fría con bastante espuma; encima de ellos, acomode cada brocheta de camarón y gotee el aceite poblano sobre los camarones. Sirva de inmediato. Coma la brocheta de camarón acompañándola con sorbos de cerveza clara bien fría.
(Para 4)

Pablo San Román

¿Sabía qué?

- Existe un método para comprobar la calidad de la cerveza: por su espuma, ésta se debe adherir del lado del vaso después de cada trago, delicada y consistente, debe parecer un "encaje". Los auténticos conocedores lo llaman "encaje de Bruselas".
- Bélgica ofrece más de 400 tipos de cervezas y la producción se cifra en 14 millones de hectolitros, ocupando el séptimo lugar en Europa. Aunque, tomando en cuenta la producción y consumo per cápita, ocupa el tercer puesto tras Alemania y Dinamarca.

Pollo a la cerveza ámbar

INGREDIENTES

4 piezas de pollo (pierna y muslo)
2 cebollas grandes
1 pimiento verde
1 cerveza ámbar
2 onzas de brandy
- Aceite c/n

PROCEDIMIENTO

Salpimiente el pollo. En una cacerola mediana, cubra el fondo con aceite y caliente. Trocee la cebolla con gajos grandes de cuatro o seis cada una, corte en tiras el pimiento verde. Dore un par de minutos la cebolla y el pimiento. Suba el fuego y ponga el pollo en la cazuela a dorar de 3 a 4 minutos. Baje el fuego y vierta la cerveza ámbar o campechana, posteriormente agregue un poco de brandy y cocine hasta que el alcohol se haya reducido completamente y el pollo acabe de dorar (aproximadamente media hora).

PRESENTACIÓN

Acompañe con arroz blanco, arroz salvaje y perejil frito.
(Para 4)

Pablo San Roman

Camarones en gabardina a la cerveza

INGREDIENTES

1 cerveza ámbar
250 g de harina
1 cdita de levadura
1 cdita de consomé de camarón
1 1/2 onza de jugo de limón (medio caballito)
1 1/2 onza de jugo de naranja (medio caballito
16 pz de camarón U-10

PROCEDIMIENTO

Limpie y pele los camarones, quite la cabeza. Por otra parte, mezcle en un bowl todos los ingredientes. Enharine los camarones y posteriormente envuelva con la mezcla. Ponga a freír los camarones uno por uno para que no se peguen. Retírelos y quite el exceso de grasa.

PRESENTACIÓN

Presente los camarones con una ensalada de tabule y brotes.
(Para 4)

Expo CDC

Centros de Consumo

Hotel, Restaurant, Nightclub & Bar

Presentada por:

NEXTEL®

Julio 8 · 9 de 2009

Centro Banamex

Descuento del 50% en el pre-registro y pre-pago de tu admisión en nuestra página de internet

*Aplican sólo en sala de exhibición.

La exposición más importante de México y Latinoamérica en todo lo relacionado con innovación y tendencias en servicios y productos para restaurantes y cafeterías.

Sala de Exposición

Talleres y Conferencias

2º Entrega de Premios BOIA 2009

CDC World Party

djworld 10 años

www.expocdc.com

¡El lugar donde tienes que estar!

Tel: 01 (55) 9000-4786 e-mail: ventas@expocdc.com

Patrocinadores: NEXTEL, BEAM GLOBAL SPIRITS & WINE

Asociados: djworld 10 años

Medios: Informa CDC Centros de Consumo, IMAGEN, EXCELSIOR

La elegancia Bohemia

Espuma, brillantez, color, sabor, balance, intensidad, aromas a cítricos o chocolates, son sólo algunas de las características que tienen las cervezas Bohemia. El sommelier Humberto Falcón comparte con nosotros su amor por esta bebida y nos guía por una cata llena de sabores originales

093300201A1246

"Bohemia esuna cervezam uyelegant ed mucha personalidad.Tiene unad el asm ejores naricesen cerveza quehe olidoporla explosiónaromática.Presentabuen amargoryacidez,y unaburbuj a muy fina y refrescante".

MALTA
En Bohemia Obscura, se aprecian aromas propios de la malta. Por ello su maridaje ideal es con platillos intensos, con toques tostadso o ahumados.

LÚPULO
En Bohemia cl'asica, es fácil detectar aromas propios del lúpulo, donde destacan los cítricos. Un gran maridaje para est son los ceviches.

Bohemia Clásica y Bohemia Obscura, reúnen los requisitos para competir con cualquiera del mundo. Son cervezas de gran calidad hechas 100% de malta y con proceso lager, es decir, se elaboran con levaduras que fermentan lentamente entre los 5 y 9°C y se almacenan a 0°C durante periodos que oscilan entre tres semanas y tres meses. Originalmente se conocía como lager a la cerveza para almacenar. Por el origen de su nombre, lager significa "almacén" en alemán.

LA CATA

Llevar a cabo una cata de cervezas, es algo diferente y muy especial, ya que en México no existe la cultura de desgustarla, de tomarla a una temperatura adecuada y encontrar la riqueza de sus aromas, que pueden resultar tan complejos como los que se encuentran en un buen vino. Aquí los pasos para llevarla a cabo según nuestro experto:

1. Abrir la botella siempre con movimiento rápido y seguro.

2. Colocar la copa debajo de la botella pero sin tocarla, con una inclinación de 45° para que el líquido resbale por la pared. En el caso de la Bohemia clásica, es necesario mojar el fondo del vaso y servirla directamente para hacer espuma.

3. Cuando la copa esté casi llena hay que permitir que se estabilice la espuma formada cuyo grosor debe de estar entre los 2 ó 3 centímetros para clara y de 1 centímetro para obscura.

4. ANÁLISIS SENSORIAL:
   La apariencia: color, claridad y espuma.
   En nariz, la identidad aromática:
   Malta, lúpulo y otras esencias.
   En boca, la riqueza de atributos: dulce, salado, amargo ácido, astringente, taninos.
   Retrogusto: corto o intenso

CONSEJOS DEL EXPERTO

Lo primero que hay que hacer en una cata de cerveza es disfrutarla. Es importante darse opotunidad de degustarla en la temperatura correcta. Buscar los colores, para saber que tipo de carácter tiene, lupulado o malteado. Las malteadas generalmente tienden hacia los tonos obscuros, y los lupulados hacia los dorados.

En nariz, principalmente vamos a buscar tendencias aromáticas y complejidad. Una cerveza muy compleja tendrá muchos grupos aromáticos, que pueden ser frutales, torrefactos, tostados, florales, e incluso los propios de la malta de grano seco.

En boca se analiza el cuerpo. El ataque, que básicamente se trata de qué tanto me llena la boca a sabor y el balance entre amargos, dulzor, acidez, salado, que debe ser equilibrado.

Hay cervezas que entran muy bien pero después se caen, esa es una boca media, otras se quedan hasta el final. Por último el retrogusto, es decir los aromas que te deja.

La temperatura juega un papel muy importante, la gente no está acostumbrada a evaluar las características organolépticas porque siempre se ha usado a la cerveza como una bebida refrescante que se toma muy fría directamente de la botella. El frío inhibe los aromas, por ello, la temperatura correcta para servir la cerveza es de 8° a 12°C.

Estas cervezas van bien solas o acompañadas, y el maridaje será de acuerdo a los sabores que destaquen. La Bohemia Clásica necesita platillos frescos como ceviches o cocteles de mariscos. La obscura, acompaña platillos más intensos, con toques tostados o ahumados.

BOHEMIA CLÁSICA:

Es una cerveza tipo lager de carácter lupulado, es decir, cuya principal cualidad aromatica y en boca es el lúpulo. De excelente claridad y espuma. A nariz nos da notas cítricas de lima y mandarina y florales. En boca presenta frescura y un amargor característico, que se redondea con la presencia de una burbuja muy fina y refrescante. Larga permanencia, buen balance, pleno en boca.

BOHEMIA O BSCURA:

Cerveza tipo Viena, de carácter malteado; es decir, dónde sus principales atractivos son las propiedades aromaticas de malta tostada, y su color ámbar. Sus aromas son torrefactos: va de tostados a chocolates, cacao, nuez, caramelo y piloncillo. Es una cerveza más potente aromaticamente y con más cuerpo en boca. Sus notas son dulces y complejas. En el retrogusto se perciben notas de chocolate, y caramelo.

Viaja por los sabores de México

Los mejores chefs todos los días
a las 11 de la mañana

Vive México en Radio Mil 1000 am

radiomil.com.mx

NRM Comunicación con [emotion]

suspiro limeño

Y ya que todo el mundo habla de Astrid & Gastón, el restaurante del peruano Gastón Acurio que ya tiene presencia en varios países incluído México, convocamos a su chef en Buenos Aires, Roberto Grau, para que nos deleite con lenguados y ajíes y una dulcísima degustación peruana para trastocar los sentidos.

Fotos de Eduardo Torres y Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Producción de Liliana Cameroni

ENTRADA
tiradito de lenguado
al aji amarillo

ENTRADA
chipirones rellenos
de lomo salteado

FUERTE
salmón blanco
con arroz arvejado

FUERTE
asado de tira
con polenta de choclo

POSTRE
degustación peruana

ASTRID&GASTÓN
Roberto Grau
Chef Ejecutivo

tiradito de lenguado al ají amarillo

INGREDIENTES

480 g de filet de lenguado
160 g de pasta de ají amarillo
250 cc de jugo de limón
- Sal, a gusto
- Rocoto en juliana para terminar
- Cilantro para decorar

PROCEDIMIENTO

Corte el lenguado en finas tiras con un cuchillo filoso, disponga en la base de un plato y sale el pescado. En un recipiente, mezcle la pasta de ají amarillo con el jugo de limón y la sal. Cubra el lenguado con la mezcla anterior y termine con la juliana de rocoto y las hojas de cilantro.

para la pasta de ají

350 g de ají amarillo
- Agua c/n

PROCEDIMIENTO

Desvene y despepite el ají, luego blanquee partiendo desde agua fría. Pase por licuadora, y cuele. Siempre es conveniente tener los platos fríos donde se va a montar el tiradito.

(Para 2)

El tiradito es como un cebiche, pero el corte del pescado es diferente. El cilantro no puede faltar. **El jugo de limón y los ajíes, tampoco.**

espacio

LAS NOVEDADES Y TENDENCIAS EN UN MISMO ESPACIO

25-28 AGOSTO 2009

CENTRO BANAMEX
HIPÓDROMO DE LAS AMÉRICAS

decora
galería

detalle
galería

reflejo
galería

diseño
galería

tradición
galería

www.espaciosalpro.com

EL EVENTO QUE REÚNE A EL SECTOR DEL REGALO Y LA DECORACIÓN

grupo Salpro®

Reynosa 15, Col. H. Condesa, C.P. 06100, México, D.F.
Tel: (55) 52.76.63.80 fax (55) 52.73.14.56

En este plato conviven influencias de distinto signo: Asia y América se fusionan. El mar y la tierra se hermanan en una verdadera danza multicultural.

chipirones rellenos de lomo salteado

INGREDIENTES

24 chipirones o calamares limpios

para el relleno

INGREDIENTES

60 g de lomo
50 g de mollejas
30 g de cebolla morada en brunoise
25 g de ají amarillo en brunoise
20 g de tomate en brunoise
15 g de cebolla cambray
10 ml de salsa de soya
4 ml de salsa de ostión
3 ml de vinagre blanco

PROCEDIMIENTO

Corte el lomo y las mollejas en pequeños cubos y saltee en el wok durante 40 segundos. Reserve. En el mismo wok, saltee y ahume la cebolla, el ají amarillo y el tomate, incorpore la carne, la salsa de soya, la de ostión y el vinagre.
Para terminar, agregue la cebolla cambray en cortes de 1 centímetro y rectifique la sal, reserve, enfríe y coloque en una manga. Rellene los chipirones con esta mezcla, coloque 6 de éstos en un palillo para brocheta y selle en una sartén antiadherente o plancha.

para la ensalada

INGREDIENTES

100 g de brote de chícharo
40 g de tomate cherry
50 g de bastones pequeños de papa frita
1 cda de jugo de limón
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, al gusto

PROCEDIMIENTO

Coloque en un recipiente los tomates cortados en cuartos, agregue los brotes y las papas, y condimente con aceite y jugo de limón, salpimiente.

para la salsa

INGREDIENTES

200 ml de fondo de res
15 ml de salsa de soja
10 de salsa de ostión
10 ml de vinagre
20 g de mantequilla
Sal y pimienta, al gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes en una sartén a fuego bajo, reduzca y termine con mantequilla, corrija la sal y la pimienta.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En el plato, coloque una base de la ensalada, sobre ésta disponga los chipirones, seis por porción y salsee antes de servir.
(Para 4)

Nutritivo y natural, este salmón blanco con arroz arvejado exalta los sabores primarios con una sencillez contundente.

salmón blanco con arroz arvejado

INGREDIENTES

4 filetes de salmón blanco de 180 g c/u
320 g de arroz arborio
100 g de cebolla blanca
450 ml de fondo de pollo
160 g de puré de chícharos
20 g vieiras o almejas
50 g de chícharos
• Salsa de seco (salsa peruana de cilantro)

PROCEDIMIENTO

Dore la cebolla, incorpore el arroz, cubra con el fondo de pollo y cocine. Cuando el arroz esté a punto, agregue el puré de chícharos, los chícharos y las vieyras. Cocine durante 5 minutos toda la preparación y corrija la sal. Caliente la plancha o sartén antiadherente, sale el salmón, selle y dore por ambos lados.

para la salsa de seco

INGREDIENTES

1 cebolla roja
1 tazón de calabacita rallada
2 ramas de cilantro
300 g de hueso de cordero
• Tomate c/n
• Ají amarillo c/n
• Ajo c/n
• Agua c/n

PROCEDIMIENTO

Saltee la cebolla roja, el tomate, el ají amarillo y el ajo, junto con el tazón de calabacita rallada y las ramas de cilantro. Incorpore el hueso de cordero previamente dorado, y cubra con agua. Reduzca por 3 horas y cuele.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga en un plato la preparación del arroz y el salmón cocido, termine con la salsa de seco y unos brotes de chícharo para decorar.
(Para 4)

Una preparación de tierra adentro. Tira de **asado, chicha y vino tinto.** Choclos, apio y zanahorias. **Al escritor Lucio V. Mansilla** se le haría agua la boca.

asado de tira con polenta de maíz

INGREDIENTES

1.400 g de asado de tira
100 ml de vino tinto
125 ml de Oporto
500 ml de fondo de res
1 poro
40 g de apio
80 g de zanahoria
300 ml de chicha morada*

PROCEDIMIENTO

Deje macerando de un día para otro la carne con ambos vinos. Selle la carne previamente salada, y retire. En la misma olla, ase la verdura en pequeños cubos. Incorpore el vino, el Oporto y la chicha morada, y deje reducir. Cocine por una 1 a fuego bajo. Luego, agregue el fondo de res, la carne y cocine a 75 grados por 1 ó 2 horas.

para la polenta de maíz

640 g de elotes tiernos desgranados
150 g de pasta de ají amarillo
180 g de cebolla blanca en brunoise
15 g de ajos picados
3 g de comino molido
150 ml de caldo de pollo
6 g de sal
• Aceite vegetal c/n

PROCEDIMIENTO

Licue los elotes. Coloque en una olla el aceite y dore a fuego lento la cebolla y los ajos hasta que queden transparentes. Agregue la pasta de ají amarillo. Dore y sazone. Luego, agregue el elote licuado, el comino y deje cocinar. Rectifique la sazón.

para decorar

10 g de elotitos baby fritos en aceite
15 g de Jojoto (maíz tierno) desgranado frito en aceite

**para la chicha morada*

INGREDIENTES

400 g de maíz morado
200 g de piña
50 g de membrillo
5 g de canela en rama
2 g de clavo
1 l de agua

PROCEDIMIENTO

Desgrane el maíz, colóquelo en una olla con agua y lleve a ebullición. Pele y pique en pequeños cubos la piña y los membrillos, y agréguelos a la preparación. Añada la canela y el clavo, y deje que hierva hasta que los granos de maíz revienten. Cuele la chicha y enfríe. Agregue limón y azúcar.

(Para 4)

degustación peruana

para el suspiro limeño
(manjar de yemas)

INGREDIENTES

400 g de leche condensada
400 g de leche evaporada
6 yemas
1 vaina de vainilla

PROCEDIMIENTO

Cocine las leches y la vaina de vainilla a fuego lento en una olla, hasta que se vea el fondo al pasar la cuchara. En un recipiente, bata las yemas y agregue el manjar moviendo constantemente. Deje reposar en el refrigerador durante 4 horas.

para el merengue al Oporto

INGREDIENTES

60 g de azúcar
70 g de Oporto
1 clara

PROCEDIMIENTO

Cocine el azúcar y el oporto a 118° C y vuelque en forma de hilo sobre las claras levemente montadas.

para los picarones
con miel de especias

INGREDIENTES

150 g de zapallo loche (calabaza amarilla) cocido
150 g de camote cocido
150 g de agua (la misma en la que se ha hervido la calabaza)
2 cdas de azúcar
3 g de levadura fresca
300 g de harina
1 g de canela
1 g de clavo
1 g de anís

PROCEDIMIENTO

Cocine la calabaza y el camote con las especias, y luego pase por un colador. En un recipiente, mezcle los purés con una parte del agua, la harina, la levadura (disuelta en el agua de calabaza) y el azúcar. Amase y añada el agua, dosificando, dependiendo de la masa, hasta que se desprenda de los bordes. Cubra con un mantel y fermente. Refrigere. Y posteriormente fría en abundante aceite hasta que tomen color.

(Para 6)

revista elgourmet.com

el sabor de la vida, el placer de vivirla

Suscripción anual **$600-30%**

sólo $420*

por **12** ediciones

Suscríbase a la versión digital en www.lyrsa.com.mx

Suscripciones:
Llame al **3872.2049** Lada sin costo **01800.087.6797**
Atención: **Citlalli Morales** citlalli.morales@lyrsa.com.mx

*Promoción válida al 31 de Julio de 2009.

sabrosura **tropical**

Masa crocante y relleno untuoso, dulce y perfumado.

Foto de Luis Sens

pie de maracuyá

Para la masa sableé

INGREDIENTES

150 g de manteca
115 g de azúcar impalpable
5 g de sal
3 yemas
25 ml de agua
250 g de harina
5 g de polvo de hornear
• Ralladura de limón c/n
• Esencia de vainilla c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle la manteca a punto de pomada con el azúcar impalpable y la sal, a blanco. Agregue las yemas, el agua, la ralladura de limón y la esencia de vainilla.
Tamice la harina y el polvo de hornear sobre la mesada, formando una corona. En el centro, coloque la preparación anterior y una, sin amasar, con una leve presión. Estire en forma rectangular, envuelva en papel film y lleve a frío por espacio de 1 hora como mínimo. Forre un molde desmontable con la masa y hornee a blanco. Reserve.

Para el relleno

INGREDIENTES

5 huevos
150 g de azúcar común molido
125 g de jugo de maracuyá
150 g de crema de leche

PROCEDIMIENTO

Mezcle los huevos con el azúcar tratando de incorporar la menor cantidad de aire a la preparación. Por otro lado, mezcle el maracuyá con la crema de leche e incorpórelos a la mezcla anterior. Vierta la preparación dentro del molde forrado con la masa blanqueada y cocine por 45 minutos a 180° C. Retire del horno y deje enfriar.

Para la cobertura

INGREDIENTES

80 g de jugo de maracuyá
• Jugo de 1 naranja
30 g de azúcar
10 g de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO

Hierva durante 1 minuto el jugo de naranja con el azúcar e incorpore el jugo de maracuyá. Una vez tibio, agregue la gelatina hidratada, mezcle y cubra la superficie de la torta con esta preparación. Deje enfriar por 3 horas en la heladera antes de servir.
(Para 8)

Espumosa obsesión

Por Jesús Diez

Hace varios años ya, la cerveza se ha posicionado en el gusto del paladar de los mexicanos. Y es que el simple y mero capricho de tomarse una en un día caluroso no se le puede recriminar a nadie. ¿A quién no se le antoja una cerveza en un día de calor? Aun y cuando ésta se puede llegar a maridar con algunos platos, la sensación más placentera que existe es beberse este dorado líquido, por el simple hecho de aliviar la sensación de que la temperatura del cuerpo se eleva en un verano caluroso.

En México tenemos una gran historia de elaboración de cervezas de reconocimiento y competencia mundial. Por ello nos sentimos orgullosos cuando en algún lugar del mundo identificamos una de nuestras cervezas y les enseñamos a los locales alguna combinación interesante con ella como la simple michelada, en verdad quedan enamorados no sólo del producto sino de nuestro concepto.

Históricamente la cerveza se remonta más allá de las mil y una noches. El dato más antiguo del que se tiene noticia viene desde los sumerios, que plasmaron sobre unas tablas de arcilla una formulación casera de cerveza, hace unos 4000 años aproximadamente, la llamaban Siraku. Con estos conocimientos los egipcios elaboran sus cervezas, con la aportación de la adición de malta, lo que hace que esta bebida tenga más sabor y color.

Estos conocimientos pasan a la cuenca mediterránea, extendiéndose así a Europa. Posteriormente, en los siglos XV y XVI comienzan a funcionar las grandes factorías cerveceras, todas ellas bajo los conocimientos de los monjes dedicados al perfeccionamiento de la elaboración de este fermentado, y con esto nace una de las primeras normativas sobre el espumoso líquido ambarino, basado en la composición de elementos exclusivos como la malta de cebada, el lúpulo, agua y las levaduras para su elaboración. Pero sin duda, la época más importante de la cerveza fue con el descubrimiento de la máquina de vapor en la revolución industrial del siglo XVIII y su proceso de elaboración en frío, así como los posteriores descubrimientos de las levaduras por el padre de la enología, Luis Pasteur.

Pero dejémonos de historias y veamos cómo podemos degustar la cerveza. Para ello se debe tener en cuenta que mientras la temperatura sea más alta de los 10 grados centígrados, la espuma pierde consistencia, y si es más baja de 7, no desarrolla la espuma necesaria para tener una buena apreciación del líquido. Asimismo los recipientes, tarros y vasos no deben de estar congelados, pues en muchos casos pueden dificultar la formación de espuma. Debe de ser de cristal preferentemente y de fino espesor para poder apreciar la entrada del líquido y su posterior análisis en boca.

Una de las características de diferenciación de este producto es la formación de espuma, así como su larga duración sin que las burbujas se rompan y escape el gas carbónico de ellas. Esto se debe a que las levaduras con las que se fermenta, producen y son precursoras de elementos tensoactivos que ayudan a que la densidad del producto sea mayor, provocando con esto la flexibilidad de las burbujas para que no se rompan, efecto que podemos observar en el jabón.

Terminando con la parafernalia, qué tal si nos tomamos una "chela" como en México conocemos a la cerveza, con limón en un vaso escarchado (michelada), o como acompañante de un buen tequila, o bien como muchos se la toman en Europa, con una cáscara de limón dentro de la botella. Como verán hay muchos pretextos para poder tomarse una cerveza. Lo único que hay que hacer es disfrutarla y aprenderse algún modismo de la tierra, "pásame una chela bien Elodia o muy elástica", "acércame la muerta" (por lo fría que debe estar), "pásame una servatana" , o simplemente "una cheve, por favor".

Radeberg

Empezaremos con las claras, que son más ligeras que las oscuras. Ésta es una cerveza clara con muy buena espuma, los rastros de cebada malteada se notan en nariz y boca con ligera nota final amarga y de cuerpo medio.

País: Alemania
Tipo: Pilsner
Alcohol: 4.8 %
Precio: 95 pesos

Dab Dortmunder

Cerveza también clara de la zona de Dortmund, con notas ligeras a cebada malteada, lúpulo y levadura. En boca es de buena densidad, buena espuma y notas de lúpulo final que la hacen muy interesante. Elaborada bajo la reglamentación alemana.

País: Alemania
Tipo: Pilsner
Alcohol: 5%
Precio: 60 pesos

Carlsberg

De las cervezas más comerciales tenemos la Carlsberg de origen Danés y elaborada con cebada de alta calidad. En boca denota ligeros tonos amargos con muchos cítricos que la hacen elegante y refrescante, con mucha nota a levadura y una diseminada carga aromática de malta pero muy bien integrada, de cuerpo medio.

País: Polonia
Tipo: Lager
Alcohol: 5%
Precio: 50 pesos

Bud Light

Tratando de hacer un recorrido por todo el mundo, ahora nos vamos a los Estados Unidos de América en donde una de las cervezas más consumidas es la Bud Light. Su carga semiamarga, cuerpo medio y su color cobrizo claro la hacen una cerveza de fácil paso por boca.

País: EE.UU.
Tipo: Lager
Alcohol: 4.2%
Precio: 40 pesos

Erdinger Weibbier

En este caso cambiamos de materia prima y nos vamos al trigo, con el que también se elaboran grandes cervezas con notas aromáticas muy diferentes. Aunque es clara, tiene muy buena espuma de cuerpo medio en boca, con notas herbáceas y muy buena acidez que la hacen equilibrada y de paso ligero en boca, denotando al final el trigo de su elaboración.

País: Alemania
Tipo: Weissbier
Alcohol: 5.3%
Precio: 80 pesos

Esb Fullers

Viajando por todo Europa nos acercamos a Inglaterra, donde también se elaboran grandes cervezas. Esta aquí mencionada es una de ellas. De color cobrizo con buena espuma y con notas de malta presentes en nariz. En boca es de cuerpo medio, de buena densidad, gran carga aromática de cítricos, notas herbales y de malta. En este caso se trata de una mezcla de diversas maltas de diferentes zonas, por ello es mucho más predominante en boca este sabor.

País: Inglaterra
Tipo: Bitter
Alcohol: 5.9 %
Precio: 110 pesos

Samuel Adams Cream Stout

Elaborada de maltas tostadas que nos dejan sabores finales a chocolate y cacao, de color dorado intenso y de muy buena espuma con buena permanencia. Nos deja en boca una nota dulce con un toque final amargo, cubierto de tostados y notas de levadura. Es cremosa de buen cuerpo sin llegar a ser de alta densidad.

País: EE.UU.
Tipo: Stout
Alcohol: 4.9 %
Precio: 50 pesos

Bockbier

Elaborada en Alemania en la zona de Bavaria con cebada malteada de color cobre, de buena espuma y permanencia en copa, aromas de levadura, malta y ligeros toques herbáceos que se denotan en gusto con mayor intensidad. En boca es de buena densidad teniendo cuerpo medio, y destaca un dejo amargo final muy agradable.

País: Alemania
Tipo: Bockbier
Alcohol: 6.9 %
Precio: 80 pesos

Erdinger Dunkle

Elaborada en Alemania, de color caoba subido, con espuma de buena presencia y permanencia. Desde que está servida denota carga aromática a malta y levadura, con notas intensas a tostados, con referencia al cacao y café. En boca es de mucho cuerpo, amplio y denso, haciéndose cremosa de buena espuma y con restos de tostado con un dejo semiamargo en boca que resulta muy agradable.

País: Alemania
Tipo: Weissbier
Alcohol: 5.9 %
Precio: 85 pesos

Negra Modelo

Le llaman la crema de las cervezas, elaborada de cebada, de color cobrizo oscuro, se denomina como una cerveza tipo oscuro. De muy buena espuma en copa, permanente y de aroma a levadura, malta y algunos toques tostados de café. En boca resulta cremosa y de muy buen cuerpo, con dejos de chocolate y un final semiamargo que la hace elegante.

País: México
Tipo: Negra
Alcohol: 5.3 %
Precio: 30 pesos

Guinness

De las cervezas más corpulentas del mundo tenemos esta Irlandesa clásica. De color oscuro intenso, de buena espuma y muy persistente, densidad muy alta, con presencia de café y chocolate que se perciben con tan solo servirla. En boca es muy cremosa, de color negro intenso, con recuerdos en boca de café y chocolate con resto de levadura, potente y persistente de mucho cuerpo.

País: Irlanda
Tipo: Guinness
Alcohol: 4.2 %
Precio: 70 pesos

Schofferhofer

Por último, les presento una cerveza con gusto de toronja citrica. Un concepto muy diferente a lo tradicional en cervezas del mundo pero que a mucha gente le gusta y le parece interesante. Ésta en particular denota sus frutos cítricos intensos, con rastros de grano que en este caso es trigo, con dejo de lúpulo bien integrado, en boca tiene reflejo de los aromas percibidos en nariz, de cuerpo medio a ligero, espuma ligera pero un final dulce agradable.

País: Alemania
Tipo: Lager
Alcohol: 2.5 %
Precio: 150 pesos

Detalles y pequeñas ventanas de la impresionante Kasbah de Ouarzazate

Marruecos, el camino de las especias

Calles como laberintos, los aromas que hipnotizan, los mercados caóticos, los encantadores de serpientes y los oasis, la ruta al desierto y una ciudad que no se agota nunca.

Por Sofía Kliche
Fotos de Sofía Kliche y Alejandro Labrador
gentileza *elgourmet.com* Uruguay

Marruecos es Marrakech, el Mediterráneo, el islam y el desierto. Pero también los miles de sabores en cada plato, los camellos a lo lejos como puntos que se mezclan con la arena, sus pueblos de arcilla y tierra a lo largo del camino, las mezquitas que guardan años de tradición y cultura y, por supuesto, su gente. Es, por sobre todas las cosas, un sinfín de ciudades enredadas y saturadas de mercados, y también, el desierto profundo con el viento espeso, el sol en lo alto y las tribus que lo habitan. Posiblemente, no llegue a conocerse Marruecos. Sus misterios son tantos, que cualquier intento por comprender este país resulta vano. Su influencia europea es notoria, pero no deja de ser un lugar musulmán arraigado a tradiciones milenarias que lo vuelven enigmático frente a la mirada del turista occidental.

Ciudad encantada

Fez merece su tiempo. La llegada a la ciudad desde Tánger, al norte del país, lleva unas siete horas en micro y se convierte en un descubrimiento pausado de lo que es Marruecos. Aquí pocos hablan otros idiomas además de árabe, y los pueblos parecen congelados en el tiempo. La ciudad es mágica: guarda más de doce siglos de historia en la que se destaca una sucesión de monarquías que la enriquecieron y comunidades como los judíos, los árabes, los andaluces, los bereberes, que siempre la habitaron, convirtiéndola en la capital cultural del país. En contraste con su desarrollo

moderno, en Fez se vive sobre todo a través de sus pequeños y cientos de artesanos, lo que a los ojos occidentales la envuelve de un clima medieval irresistible.

La Ville Nouvelle es la zona moderna, construida bajo el protectorado francés, con sus hoteles y restaurantes al mejor estilo occidental –si bien es casi imposible encontrar a una mujer marroquí en un bar porque sólo los hombres los frecuentan–. Pero es al este de Fez, en su Medina antigua, en donde se ve condensada la historia, la tradición, la religión y la belleza; Fes el Jedid –con su palacio real y el barrio judío–, edificada en el siglo XIII, y Fes el Bali, aún más antigua y construida entre murallas, conforman el corazón de la ciudad. Entrar en la Medina, declarada Patrimonio de la Humanidad, por una de sus catorce puertas, es como viajar diez siglos hacia atrás. Como en cada barrio dentro de las Medinas de Marruecos, Fes el Bali tiene sus cinco pilares fundamentales: la mezquita, los baños turcos, el horno comunal para que las mujeres lleven el pan casero a calentar, el *soco* (mercado) y el grifo con agua. Antes de cruzar el umbral de alguna de las puertas, varios guías –oficiales y particulares– se acercan para ofrecer su compañía en el recorrido, casi siempre a cambio de una suma de dinero negociable. No hay mejor forma de conocer la Medina que dejándose llevar, entrar, preguntar, mirar hasta el cansancio las tiendas de artesanías, los hornos de pan y las farmacias de hierbas escondidas y atendidas por algún sabio. Las imágenes invaden enseguida al visitante: calles laberínticas y con escasa luz, el ajetreo constante de las peatonales en donde se instalan los mercados, la mezcla de música con plegarias, ofertas a viva voz, motores, pisadas de burro, risas y palanganas con agua, se funden para transformarse en el sonido específico de un país. Las radios encendidas en alguna esquina, la tenacidad de los comerciantes empeñados en que el comprador regatee el precio, los burros cargados con té, hojas y

Frutos secos que se venden por kilo en la plaza Jemaa el Fna de Marrakech.
Especias para acompañar los *omelettes* de huevo y tomate.
Por las calles y los mercados de la Medina de Fez.
Almacén de alimentos, instrumentos, bebidas y frutos.
En la Medina de Fez, vendedores de *harsha* (pan marroquí).
Detalles de la impresionante Kasbah de Ouarzazate.
Los hoteles para turistas están al costado de todos los caminos.
Vista desde una de las pequeñas ventanas de la Kasbah de Ouarzazate.

Los misterios de Marruecos son tantos, que cualquier intento por comprender **este país resulta vano. Su influencia** europea es notoria, pero no deja de **ser un lugar musulmán tradicional.**

frutos, el aire con olor a *harsha* (pan casero) y *tajine*, el idioma como una encrucijada y los atuendos de los habitantes, con sus velos, capuchas y trajes hasta el piso, el sabor de cada plato acompañado con su té verde a la menta, bien dulce; todo es Marruecos.

Cinco veces al día, desde cualquier lugar de la ciudad, se escucha el llamado a la plegaria desde encendidos altavoces. Y aunque el bullicio constante no se detiene, cientos de fieles se arrodillan para recitar el Corán en dirección a la Meca, ya sea en las calles, en un estrecho pasillo o desde lo alto de una colina.

Viaje al centro del mundo

Marruecos esconde algo especial en su ruta al desierto, con pueblos hechos de arcilla, paisajes que mezclan montañas, vegetación espesa, ríos y extensos oasis. Todo en una sola imagen.

Una opción es partir desde Fez en auto, lo que además permite visitar decenas de pueblos en el camino al Sahara. Driss, el guía, estaba encantado de mostrarnos su tierra. El auto, un viejo Mercedes negro con vidrios oscuros para soportar mejor el sol, recorrió un largo trecho de carreteras, y a cada kilómetro, Marruecos iba dejándose ver un poco mejor. "Parar en algún almacén para comprar bidones de agua es indispensable antes de comenzar la ruta al desierto", dice Driss. Las primeras horas se atraviesan los pueblos de la cordillera del Atlas Medio: Imouzar, Ifran, Timahdite. En cada uno, resulta un placer sentarse en un café a desayunar con jugo de naranjas, pan y mermeladas caseras. Para el almuerzo, qué mejor que un *tajine* bien caliente, aromatizado con el ingrediente por excelencia de Marruecos: las 45 especias. Este plato se sirve en un recipiente hecho de barro y con tapa cónica, en el que los alimentos se cocinan en su propio vapor. Cuando el plato llega a la mesa, el aroma de los vegetales y las carnes es intenso. Se preparan de carnes o pollo, con papas, zanahorias, cebollas, tomates, perejil y los toques especiales de cada lugar.

A media tarde, un pueblo especializado en tapices, el terreno comienza a ser más arenoso, y los picos nevados de las montañas, a lo lejos, contrastan con el color ocre de la tierra. Los grandes oasis comienzan a aparecer, difíciles de delimitar, con sus palmeras, lagos y piedras. A lo largo del recorrido, se ven decenas de *Kasbah*, así como las Medinas, construcciones con sólo una entrada y una salida, con su mezquita y mercados.

El sol rajante ya empieza a caer cuando llegamos a Rissani, atravesando Errachidia y Erfoud, a pocos kilómetros de la frontera con Argelia. Los burros con sus cargamentos de té, palmeras secas para encender el fuego, dátiles y menta, bordean la ruta. En Rissani, nos ofrecen el, quizá, séptimo té del día, bien dulce y caliente, en una casa de artesanías, tapices y teteras, mientras Driss fuma su *shisha* (la pipa de agua que forma parte de la cultura local).

Ya en la oscuridad, salimos para el pequeño hotel ubicado, literalmente, en medio de la nada. Luego de descansar unos minutos en los almohadones coloridos de la sala principal, repleta de instrumentos y alfombras, tomamos los camellos que nos conducirían al campamento bereber en el Sahara. Este pueblo nómada habita el norte de África, sobre todo, en Marruecos y en Argelia. Diferentes tribus e idiomas integran esta etnia, esparcidas un poco por todo el Magreb. Sus prácticas culturales varían de una tribu a otra, pero entre varias cosas, comparten la religión musulmana. Si bien cada vez son más aquéllos que deciden asentarse y subsistir por medio del comercio y la agricultura, todavía hay muchos que viven yendo de un lado a otro, practicando el trueque.

El trayecto duró una hora a paso lento de camello, bajo el mando de dos bereberes que seguían las estrellas para encontrar el camino. Eran las 11 de la noche. Así, en caravana y en silencio, llegamos al campamento, un conjunto de seis carpas hechas con telas pesadas y frazadas de piel de camello. La cena fue memorable: ensalada marroquí con pescado, pepino y tomate, acompañada de pan casero. Luego, *tajine* cocido sobre carbón. Esta vez, de pollo con aceitunas, verduras, ajo y especias. Para el postre: melón y

Imperdible

Para apreciar una de las vistas más impactantes de Fez, hay que atravesar por completo su Medina, salir por una de sus puertas traseras (exactamente por Bab-Guissa) y subir la colina. Desde allí, la ciudad muestra todo su esplendor y se comprende un poco más el entrevero de calles y muros. Una de las mejores horas es el atardecer, justo para escuchar desde allí el llamado a la plegaria y ver a más de un fiel rezar en paz desde lo alto.

De camino a Marrakech, las gargantas del Todra, impactantes formaciones rocosas ideales para escaladores.
La plaza Jemaa el Fna y los vendedores que se instalan a toda hora.
Los encantadores de serpientes en la misma plaza, atracción turística por excelencia.
Las pipas de agua forman parte de la cultura local, sin bar que no la ofrezca ni marroquí que se resista al sabor del tabaco de gustos frutales.
Por las calles y los mercados de la Medina de Fez.

naranjas. Y otro té más –los nómadas toman mucho té para soportar el calor sin deshidratarse, así como leche de camello–. Nos llega el sonido de algún tambor africano que alguien toca a lo lejos, mientras Driss sigue contando historias.

A la mañana siguiente, con la sensación de haber dormido varios siglos y con un té caliente emprendemos el camino de regreso.

La plaza fuera del tiempo

Volvemos a Marrakech por la serpenteante ruta del Alto Atlas, lo que significa una delicia para la vista, por sus paisajes y colores increíbles. En Tingdad, almorzamos pizza sahariana tradicional, hecha al horno de pan, con carne, especias, huevo y cebolla. Luego, visitamos las gargantas del Todra, impactantes formaciones rocosas ideales para escaladores. Tras una noche reparadora, emprendimos camino a Ouarzazate, más al Sur, ciudad que en otros tiempos fue un punto comercial fuerte y que hoy se convirtió en un interesante centro administrativo, con uno de los estudios cinematográficos más importantes del mundo. Su Kasbah, hecha de tierra en el siglo XVII sobre una colina de la ciudad, merece una visita. Una tarde más en el Mercedes negro y llegamos a Marrakech. La plaza Jemaa el Fna fue declarada por la Unesco Patrimonio Oral de la Humanidad. A pocos pasos se encuentra la mezquita Kutubia, centro indiscutido de la ciudad, rodeada de cafés, restaurantes, tiendas y más socos. Pero lo que la hace especial no es esto, sino la cantidad de comerciantes y artesanos que se instalan cada día en la plaza; encantadores de serpientes, dentistas, narradores, magos y vendedores. Cada cual se dedica a lo suyo y se dirige a quien quiera escuchar, y así la plaza se transforma en un barullo en el que se mezcla lo que se escucha, se grita o se murmura, los olores, los miles de idiomas, en un sólo lugar. Todo Marruecos, en sus tonos henna, índigo y azafrán, explota de vida en esta plaza, en un segundo y para siempre.

Cinco veces al día se escucha el llamado a la plegaria desde encendidos altavoces. Cientos de fieles se arrodillan en cualquier lugar para recitar el Corán en dirección a la Meca.

revista **elgourmet.com**

LE OBSEQUIA...

1

La revista **elgourmet.com** consiente a sus lectores con sets de **cervezas belgas** : Carolus y Duvel. Las primeras personas que contesten correctamente la siguiente trivia se harán acreedoras a estos premios.

- **Mencione de que época data la cerveza**
- **Mencione su maridaje favorito con cerveza**

- Promoción válida hasta agotar existencias.
- Aplica únicamente para la Cuidad de México y Área Metropolitana
- El premio deberá recogerse en nuestras oficinas ubicadas en Homero 909 col. Polanco.

2

La revista **elgourmet.com** consiente a sus lectores con **3 extractores oster Pro** Las primeras personas que contesten correctamente la siguiente trivia se harán acreedoras a estos premios.

- **¿cuál fue su artículo favorito de la edición de julio dedicada a la cerveza?**
- **Mencione 2 recetas para hacer jugos gourmet.**

- Promoción válida hasta agotar existencias.
- Aplica únicamente para la Cuidad de México y Área Metropolitana
- El premio deberá recogerse en nuestras oficinas ubicadas en Homero 909 col. Polanco.

Envíe sus respuestas por correo electrónico a **promocionesgourmet@lyrsa.com.mx** o bien comuníquese vía telefónica al **38 7220 00 ext. 248** con Angélica Hernández

Francis se deja encantar por los espejos de agua, la música del viento y el sabor de la pesca.
Huente-Co.
Con Francis Mallmann.
jueves 21:00 HS
Huente-Co
elgourmet.com

Para consultas sobre cómo pautar en nuestros canales, contactarse a: avisos.mexico@pramer.tv Blvd. M. Avila Camacho 36 Piso 10 - Torre Esmeralda II. Col. Lomas de Chapultepec C.P. 11000 México D.F. Tel. (55) 5284-2306.

programación elgourmet.com de julio

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
00.00	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Patisserie	Pasteleria.mx	Orígenes con Cata Velez	Nueva generación	ABC Gourmet. Pastas
00.30	Con sabor a Perú	Cacao	Reacción en cadena	Ohno II	El Club del Buen Beber	Patisserie	Recetas de familia
01.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de L.América	Recetas de autor	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico
01.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Típicamente Trocca	Chefs Unplugged I	Puro Sumo	Venezuela mía
02.00	Pasteleria.mx	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Cacao	El Club del Buen Beber
02.30	Terruños de L.América	Típicamente Trocca	Con sabor a Perú	G. Vietnam y Camboya	Notas de cata IV	Orígenes con Cata Vélez	Pasteleria.mx
03.00	Boulangerie II	Chefs Unplugged I	Recetas de familia	Cacao	Recetas y secretos de Narda	G. Vietnam y Camboya	Chefs Unplugged
03.30	Reacción en cadena	Good Food	ABC Gourmet. Pastas	Good Food	Villa della pasta	Típicamente Trocca	Notas de cata
04.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de L.América	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Recetas de autor
04.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Típicamente Trocca	Chefs Unplugged I	Recetas y secretos de Narda	Con sabor a Perú
05.00	Pasteleria.mx	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Ohno	Reacción en cadena
05.30	Terruños de L.América	Típicamente Trocca	Con sabor a Perú	G. Vietnam y Camboya	Notas de cata IV	Terruños de L. América	Boulangerie
06.00	Boulangerie II	Chefs Unplugged I	Recetas de familia	Cacao	Recetas y secretos de Narda	Good Food	Villa della pasta
06.30	Reacción en cadena	Good Food	ABC Gourmet. Pastas	Good Food	Villa della pasta	G. Vietnam y Camboya	Chefs Unplugged
07.00	Ohno II	Máximo clásico	Nueva generación	Boulangerie II	Pinceladas mexicanas	Típicamente Trocca	Notas de cata
07.30	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Pinceladas mexicanas	Recetas de autor
08.00	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Patisserie	Pasteleria.mx	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Con sabor a Perú
08.30	Con sabor a Perú	Cacao	Reacción en cadena	Ohno II	El Club del Buen Beber	Ohno	Reacción en cadena
09.00							
09.30							
10.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de L.América	Recetas de autor	Terruños de L. América	Boulangerie
10.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Típicamente Trocca	Chefs Unplugged I	Good Food	Villa della pasta
11.00	Pasteleria.mx	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Nueva generación	ABC Gourmet. Pastas
11.30	Terruños de L.América	Típicamente Trocca	Con sabor a Perú	G. Vietnam y Camboya	Notas de cata IV	Patisserie	Recetas de familia
12.00	Boulangerie II	Chefs Unplugged I	Recetas de familia	Cacao	Recetas y secretos de Narda	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico
12.30	Reacción en cadena	Good Food	ABC Gourmet. Pastas	Good Food	Villa della pasta	Puro Sumo	Venezuela mía
13.00	Ohno II	Máximo clásico	Nueva generación	Boulangerie II	Pinceladas mexicanas	Cacao	El Club del Buen Beber
13.30	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Orígenes con Cata Vélez	Pasteleria.mx
14.00	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Patisserie	Pasteleria.mx	Orígenes con Cata Velez	G. Vietnam y Camboya	Chefs Unplugged
14.30	Con sabor a Perú	Cacao	Reacción en cadena	Ohno II	El Club del Buen Beber	Típicamente Trocca	Notas de cata
15.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de L.América	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Recetas de autor
15.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Típicamente Trocca	Chefs Unplugged I	Recetas y secretos de Narda	Con sabor a Perú
16.00	Pasteleria.mx	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Ohno	Reacción en cadena
16.30	Terruños de L.América	Típicamente Trocca	Con sabor a Perú	G. Vietnam y Camboya	Notas de cata IV	Terruños de L. América	Boulangerie
17.00	Boulangerie II	Chefs Unplugged I	Recetas de familia	Cacao	Recetas y secretos de Narda	Good Food	Villa della pasta
17.30	Reacción en cadena	Good Food	ABC Gourmet. Pastas	Good Food	Villa della pasta	Nueva generación	ABC Gourmet. Pastas
18.00	Ohno II	Máximo clásico	Nueva generación	Boulangerie II	Pinceladas mexicanas	Patisserie	Recetas de familia
18.30	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico
19.00	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Patisserie	Pasteleria.mx	Orígenes con Cata Velez	Puro Sumo	Venezuela mía
19.30	Con sabor a Perú	Cacao	Reacción en cadena	Ohno II	El Club del Buen Beber	Cacao	El Club del Buen Beber
20.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de L.América	Recetas de autor	Orígenes con Cata Vélez	Pasteleria.mx
20.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Típicamente Trocca	Chefs Unplugged I	G. Vietnam y Camboya	Chefs Unplugged
21.00	Pasteleria.mx	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Típicamente Trocca	Notas de cata
21.30	Terruños de L.América	Típicamente Trocca	Con sabor a Perú	G. Vietnam y Camboya	Notas de cata IV	Pinceladas mexicanas	Recetas de autor
22.00	Boulangerie II	Chefs Unplugged I	Recetas de familia	Cacao	Recetas y secretos de Narda	Recetas y secretos de Narda	Con sabor a Perú
22.30	Reacción en cadena	Good Food	ABC Gourmet. Pastas	Good Food	Villa della pasta	Ohno	Reacción en cadena
23.00	Ohno II	Máximo clásico	Nueva generación	Boulangerie II	Pinceladas mexicanas	Terruños de L. América	Boulangerie
23.30	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Good Food	Villa della pasta

Prime Time

CREMERIA AMERICANA
más de 100 años
de calidad y sabor a
Gloria

20% + GRATIS*

Mismo sabor ... Menos calorías

¡Que la Mantequilla normal!

Mantequilla pura de vaca Gloria® Untable
Reducida en grasa

ASESORÍA Y VENTAS
01-800-0-GLORIA

www.cremeria-americana.com.mx
servicioaclientes@cremeria-americana.com.mx

* por tiempo limitado

EVITA EL EXCESO. 083300201A1943